SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Brotbackmaschine	D
Instructions for use	Bread-maker	GB
Mode d'emploi	Machine à pain	F
Gebruiksaanwijzing	Broodmaker	NL
Instrucciones de uso	Fabricador de pan	E
Manuale d’uso	Macchina per pane	I
Brugsanvisning	Bagemaskine	DK
Bruksanvisning	Bakmaskin	S
Käyttöohje	Leipäkone	FIN
Instrukcja obsługi	Piekarnik do chleba	PL
Οδηγίες χρήσεως	Συσκευή παρασκευής ψωμιού	GR
Руководство по эксплуатации	Хлебопечка	RUS

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte die Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung der Brotbackmaschine vollständig durchlesen.

- Die Gehäuseoberflächen und die Dampfaustrittsöffnung sind im Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Geräteteile und **benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Topfhandschuhe bei der Brotentnahme!** Berühren Sie beim Öffnen des Deckels nur den Deckelgriff.
- Schließen Sie die Brotbackmaschine nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- **Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **Entnahme der Backform,**
  - **jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. Anschlussleitung und Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Einlagen aus dem Gerät. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Abstand zu Wandflächen oder anderen Gegenständen muss mindestens 5 cm betragen. Das Gerät nicht unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen und im Betrieb nicht mit einem Tuch oder ähnlichem abdecken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage. Das Gerät oder die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten o. ä.) oder offenen Gasflammen in Kontakt kommen.
- Erst in Betrieb nehmen, wenn die Backform mit den Zutaten in das Gerät eingesetzt wurde.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder auf einer nassen Oberfläche oder dort, wo es mit Wasserspritzern in Berührung kommen könnte. Tauchen Sie Netzstecker, Kabel oder Hauptgerät **nie** in Wasser.
- Decken Sie das Brot während des Backvorganges niemals mit Alu-Folie oder anderen Materialen ab. Es entsteht sonst ein Hitzestau.
- Die Brotbackmaschine ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum vorgesehenen Zweck.
- Der Gebrauch von Zusatzteilen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, können zu Beschädigungen oder Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Greifen Sie nicht in das Gerät, wenn der Netzstecker noch eingesteckt ist oder das Gerät noch heiß ist.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitshinweise zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem

Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

Weitere wichtige Hinweise

- Benutzen Sie stets Topflappen, wenn Sie das heiße Gerät oder das heiße Brot anfassen.
- Bei kurzfristigen Stromunterbrechungen (bis ca. 7 Min.) wird das Programm anschließend fortgeführt.
- Während des Knetvorganges bildet sich Wasserdampf am Sichtfenster, der jedoch in der Backphase wieder verschwindet.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Backvorganges, da das Brot dann ungleichmäßig gebacken wird.
- Reinigen Sie das abgekühlte Gerät und die Backform nach jedem Gebrauch.
- Die Backform und der Knetstab sind antihaftbeschichtet. Berühren Sie die Beschichtung nicht mit harten oder scharfen Gegenständen, damit diese nicht beschädigt wird.
- Die Brotbackmaschine **nicht ohne Inhalt einschalten**! Die leere Backform könnte sonst überhitzen.

Vorsicht

- Falls Rauch aus dem Backraum austritt, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Auf keinen Fall schwelenden Teig im Gerät mit Wasser löschen! Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand der Backform steigt und den Heizkörper berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät außer Reichweite von Kindern steht, besonders wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nie auf eine weiche oder leicht entflammbare Unterlage (z. B. Teppich), sondern immer auf eine harte, flache Unterlage. Stellen Sie das Gerät so, dass es nicht umkippen kann.
- Berühren Sie während des Backvorganges nicht die Dampfaustrittsöffnungen hinten im Deckel oder das Sichtfenster im Deckel, da diese Teile heiß werden.
- Nach Gebrauch Gerät stets abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen, bevor Sie es reinigen.

IHRE BROTBACKMASCHINE



1.	Sichtfenster	6.	Messlöffel
2.	Deckel	7.	Messbecher
3.	Backform	8.	2 Knetstäbe
4.	Bedienfeld mit Display	9.	2 kleine Backformen
5.	Haken		



A	**Display**	C	Programm 1...........11
a1	Anzeige Programm	D	Start / Stop
a2	Anzeige Bräunungsgrad	E	Timer Minus
a3	Anzeige Gewicht	F	Timer Plus
a4	Anzeige Laufzeit	G	Bräunung
B	Betriebeskontrollleuchte	H	Brotgewicht

Anzeige des Programmstatus im Display:

Timer	
Vorheizen	
Kneten	
Ruhen	
Aufgehen	
Backen	
Warmhalten	
Ende	O.K.

BEDIENFELD

A Display
Zeigt das Programm, den Bräunungsgrad, das Gewicht und die Programmlaufzeit sowie den Programmstatus an. Der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt, solange ein Programm läuft.

B Betriebskontrollleuchte

C Programm 1...........11
Durch Drücken der Taste 1...........11 wird das gewünschte Programm ausgewählt.
Das gewählte Programm wird mit einer Zahl im Display angezeigt.

D Taste
Durch Betätigen dieser Taste wird das ausgewählte Programm gestartet.
Ein Signal ertönt und der Doppelpunkt der Zeitanzeige im Display beginnt zu blinken.
Zum Beenden des Programms die Taste für 3 Sekunden gedrückt halten. Ein Signalton quittiert Ihre Eingabe.

E/F Timer Minus / Timer Plus
Die Programme **1, 2, 3, 4, 6, 9 und 11** können zeitverzögert gestartet werden. Damit kann das Programmende bis zu 13:00 Stunden später erfolgen.

Beispiel:
Es ist 20.00 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 7.30 Uhr fertig sein. Dies entspricht einer Gesamtlaufzeit von 11 Stunden und 30 Minuten.
- Wählen Sie mit der 1...........11 -Taste das gewünschte Programm.
- Drücken Sie die Tasten oder bis im Display 11:30 (Gesamtlaufzeit) eingestellt ist.
- Füllen Sie die entsprechenden Zutaten wie unter Handhabung beschrieben ein. Die Hefe darf nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommen.
- Benutzen Sie die Timerfunktion nicht, wenn das Rezept leicht verderbliche Zutaten enthält, wie z.B. Eier, frische Milch oder Früchte. Ungeeignet sind auch Rezepte bei denen Zutaten, z.B. Nüsse, Körner oder Trockenfrüchte, während der Knetphase bzw. Aufgehphase beigegeben werden müssen.

G Bräunung
In den Backprogrammen **1, 2, 3, 4, 5, 6 und 11** kann der Bräunungsgrad in drei Stufen vorgewählt werden. Am oberen Display-Rand erscheint ein Pfeilspitze an der Stelle des eingestellten Bräunungsgrades.
HELL
MITTEL
DUNKEL
SCHNELL
Zusätzlich lässt sich hier ein Schellprogramm für die Programme **1 bis 4** einstellen.
Bei dieser Einstellung verkürzt sich die Teigzubereitung um 1:00 bis 1:15 Std.

H Brotgewicht
In Backprogrammen **1, 2, 3, 4, 5, und 6** kann die Größe des Brotes vorgewählt werden. In dem Display wird mit einer Pfeilspitze unter der Brotgewichtsangabe das gewählte Brotgewicht

angezeigt.

Signalton: An/Aus

- Beim Einschalten des Gerätes ist der Signalton an.
- Während des Betriebes kann der Signalton durch gleichzeitiges Drücken der Tasten Timer Minus und Timer Plus abgeschaltet werden. Die Tasten müssen 3 Sekunden gedrückt werden. (*Als Bestätigung erlischt kurzzeitig die Betriebskontrollleuchte*)
- Zum Wiedereinschalten des Signaltones die Tasten Timer Minus und Timer Plus nochmals gleichzeitig drücken. Es ertönt ein Signalton.
- Nach einer Stromunterbrechung ist der Signalton automatisch wieder an.

Sicherung gegen Fehlbedienung:

Nach dem Programmstart sind alle anderen Tasten solange gesperrt, bis der Backvorgang beendet ist oder die -Taste mind. für 3 Sekunden gedrückt wurde.

PROGRAMMFUNKTIONEN

Es stehen 11 verschiedene Programme zur Verfügung:

1 = BASIS
Dieses Programm wird am häufigsten verwendet und ist zur Herstellung von Broten mit einem hohen Weizenmehlanteil geeignet.

2 = WEISSBROT
Geeignet zur Zubereitung von lockeren Weißbroten nach französischer Art.

3 = VOLLKORNBROT
Die Aufgehphase ist gegenüber dem BASIS - Programm verlängert, da Teig für Brote mit einem hohen Anteil an Roggen- oder Vollkornmehl nicht so stark aufgeht wie Teig aus Weizenmehl.

4 = HEFEKUCHEN
Süßer Hefeteig bräunt durch einen hohen Zuckeranteil stärker, daher hat dieses Programm eine verkürzte Backzeit.

5 = EXTRA-KURZ
Die Brote werden kleiner und dichter als normalerweise.

6 = GLUTENFREI
Für Brote aus glutenfreiem Mehl.

7 = TEIG
Nach dem Programmablauf kann der Teig, z.B. Pizzateig, entnommen werden und in einem Ofen gebacken werden. Die Backphase entfällt in diesem Programm.

8 = NUDEL-TEIG
Zur Herstellung von Nudelteig

9 = SANDWICH
Geeignet zur Zubereitung von Sandwich-Brot. Das Brot hat eine helle Struktur mit einer dünnen Kruste.

10 = MARMELADE
Geeignet zur Zubereitung von Marmelade. Beachten Sie bei der Zubereitung, dass die Backform mit den Gesamtzutaten nur zu 2/3 gefüllt wird, da die Marmelade noch aufschäumt.

11 = BACKEN
Programm zum Backen von z.B. zuvor im TEIG- Programm gekneteten Teig. Hierdurch kann die Aufgehphase individuell verlängert werden, bevor das Programm BACKEN gestartet wird.

- *Programm Extra -Kurz*
  Mit dem Programm kann ein Brot in kurzer Zeit gebacken werden. Es geht nicht so stark auf und ist daher ein bisschen dichter in der Struktur. Beachten Sie hierbei, dass das Wasser warm sein muss. Das beste Resultat erzielen Sie bei einer Wassertemperatur von 48-50°C. Sie können ein Speisethermometer zur Überprüfung der Temperatur verwenden. Ist die Temperatur zu niedrig, geht das Brot nicht so stark auf. Bei zu hoher Temperatur lässt die Hefe das Brot zu früh aufgehen, was ebenfalls das Backresultat beeinflusst.
- Bei den Programmen *BASIS, VOLLKORNBROT, HEFEKUCHEN, GLUTENFREI* und *SANDWICH* können z.B. Weizenkeime, Sonnenblumenkerne, Kräuter, Kümmel, geriebener Pfeffer, geriebene Nüsse, Müsli, Maisgrieß, Speckwürfel usw. zugefügt werden.
- Ein 12-maliger Signalton ertönt, wenn der optimale Zeitpunkt für die Zugabe erreicht ist. Der optimale Zeitpunkt ist in der untenstehenden Tabelle angegeben.

Prog.	**Bräunung**	**Größe**	**Laufzeit** in Std.	**Teigzubereitung** in Std.	**Backzeit** in Min.	**Warmhalten** in Min.	**Zutaten** zugeben nach Min.:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-
6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Wichtige Hinweise

- Bei Bildung von Mehlresten an den Backformwänden, öffnen Sie während dem Knetvorgang den Deckel und streichen Sie mit Hilfe eines Gummi-Schabers die Mehlreste von den Wänden, sodass diese noch mit verarbeitet werden können.
  Anschließend den Deckel wieder schließen.
- Bei der Verwendung von Hefe können Sie nach dem letzten Knetvorgang den Knetstab entfernen.

BENUTZUNG DER BROTBACKMASCHINE

Mit Ihrer neuen Brotbackmaschine können Sie:

- Brote nach verschiedenen Rezepten backen lassen. Einige Rezepte finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung, geeignet sind aber auch handelsübliche Backmischungen mit bis zu 500g festen Zutaten (ca. 1000g fertiges Brot).
  - Mit den zwei kleinen Backformen, können Sie kleine Brote backen.
    Das Volumen der beiden kleinen Backformen entspricht etwa 2/3 des Volumens der großen Backform.
- Teig für Brötchen, Pizza usw. mischen, kneten und aufgehen lassen.
- Sie können Rezepte mit einem Mehlanteil von ca. 200g - 550g mit 1 ½ TL Hefe bei Weizenmehl bzw. 2 TL bei Broten mit Roggenmehl verwenden.
  Wenn Sie diese Menge unterschreiten, kann der Teig nicht richtig geknetet werden. Beim Überschreiten der Höchstmenge, kann der Teig in der Backform überquellen.

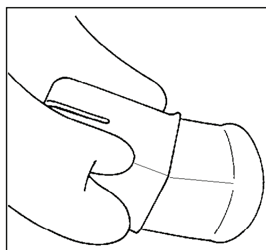
ERSTE INBETRIEBNAHME

- Entnehmen Sie die Backform.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung wie unter Reinigung und Pflege beschrieben.
- Setzen Sie die Knetstäbe in die Backform ein und füllen Sie ca. 125 ml Wasser ein.
- Setzen Sie die Backform in das Gerät. Die Backform muss fest im Gerät einrasten.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Wählen Sie mit der Taste 1..........11 das Programm **11** (BACKEN).
- Drücken Sie die ⏻-Taste und heizen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel für ca. 10 Minuten auf. Hierdurch kann der Eigengeruch der Beheizung abklingen. Bitte für ausreichende Lüftung sorgen.
- Anschließend die ⏻-Taste für mind. 3 Sekunden drücken, um das Gerät abzuschalten(ein Signalton bestätigt die Eingabe), den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät nochmals wie unter Reinigung und Pflege beschrieben.

HANDHABUNG

- Öffnen Sie den Deckel, und entnehmen Sie die Backform.
- Setzen Sie die Knetstäbe in die Backform ein.
- Um ein optimales Backresultat zu erzielen, sollten Sie zuerst die flüssigen Zutaten und anschließend die festen Zutaten einfüllen.
- Die Hefe wird zum Schluss zugegeben. Ein Kontakt mit Salz und zur Flüssigkeit muss im zeitverzögerten Betrieb vermieden werden.
- Setzen Sie die Backform in das Gerät. Die Backform muss fest im Gerät einrasten. Schließen Sie vor dem Start den Deckel, stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

– Mit der 1...........11 -Taste wird das gewünschte Backprogramm eingestellt.
– Mit jedem Druck auf diese Taste wird in das nächstfolgende Programm gewechselt.
– Bräunung einstellen . (Nur Programm **1, 2, 3, 4, 5, 6 und 11**)
– Gewicht einstellen . (Nur Programm **1, 2, 3, 4, 5 und 6**)
– Mit der Taste den Knet- und/oder Backvorgang starten. (Wenn das Programm zeitverzögert gestartet werden soll, können Sie jetzt die gewünschte Gesamtlaufzeit mit den Tasten + und - einstellen.)
– In den Programmen **1, 3, 4, 6 und 9** ertönt während der Knet- oder Aufgehphase ein Signalton, damit Sie weitere Zutaten wie z. B. Früchte und Nüsse hinzufügen können. Den Deckel nach dem Einfüllen der Zutaten bis zum Programmende nicht mehr öffnen.
– Falls Sie das Programm zwischendurch abbrechen möchten oder müssen, drücken Sie für ca. 3 Sekunden die -Taste. Ein Signalton bestätigt die Eingabe.
– Ist das Brot oder der Teig fertig, ertönt ein mehrfacher Signalton und in der Zeitanzeige erscheint **0:00**. Drücken Sie für 3 Sekunden die -Taste und öffnen Sie den Deckel.
– Entnehmen Sie vorsichtig die Backform. Benutzen Sie dabei unbedingt Topflappen und stellen Sie die heiße Backform nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
– Nehmen Sie das Brot durch leichtes Schütteln vorsichtig aus der Backform heraus. Sollte der Knetstab im Brot stecken bleiben, holen Sie ihn vorsichtig mit dem mitgelieferten Haken heraus. Legen Sie das Brot auf einen Rost damit es auch von unten abkühlt. Das Brot muss erst abkühlen, bevor es geschnitten werden kann.
– Sollte das Gerät nach Beendigung der Laufzeit nicht abgeschaltet werden, wird das Brot für weitere 60 Minuten warmgehalten.
– Danach schaltet das Gerät automatisch ab.



REINIGUNG

● **Achtung! Vor der Reinigung Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen** und Gerät abkühlen lassen. Tauchen Sie die Brotbackmaschine niemals in Wasser.
– Entnehmen Sie die Backform aus dem Gerät und die Knetstäbe aus der Backform.
Reinigen Sie die Backform und die Knetstäbe mit einer lauwarmen Seifenlauge. Benutzen Sie **keine rauen Putzlappen**. Lässt sich ein Knetstab nicht lösen, lassen Sie diesen für ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Versuchen Sie nicht den Stab mit Gewalt zu lösen!
● Lassen Sie die Backform nicht über einen längeren Zeitraum eingeweicht, damit die Dichtung der Antriebsachse nicht beschädigt wird. Die **Backformen nicht in der Spülmaschine reinigen**.
– Reinigen Sie die Innenseite des Deckels mit einem feuchten, weichen Tuch. Das Gerät **innen nur mit einem trockenen** Tuch reinigen.
● Benutzen Sie zur Reinigung keinen Backofenreiniger, Essig, Bleich- oder Scheuermittel oder aggressive chemische Mittel.
● Achten Sie stets darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt und trocken ist, bevor Sie es verstauen.

FEHLERSUCHE

1. *Das Brot hat einen strengen Geruch.*
   Prüfen Sie nach, ob Sie die richtige Menge Hefe genommen haben. Zuviel Hefe verursacht einen unangenehmen Geruch und kann das Brot zu weit aufgehen lassen. Verwenden Sie stets frische Zutaten.

2. *Gebackenes Brot ist feucht und an der Oberfläche klebrig.*
   Entfernen Sie das Brot direkt nach der Fertigstellung aus der Backform und lassen Sie es auf einem Gitter abkühlen.

3. *Das Betätigen des Startknopfes löst keine Funktion aus.*
   Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker angeschlossen.
   Ist das Gerät noch zu heiß, blockiert eine automatische Sicherheitssperre den Start. Im Anzeigedisplay erscheint **E00** oder **E01** und ein Dauersignal ertönt. Drücken Sie die ⏻-Taste für 3 Sekunden und entnehmen Sie die Backform mit den Zutaten. Lassen Sie das Gerät etwa 20 Minuten vor dem erneuten Start mit geöffnetem Deckel abkühlen.

4. *Im Anzeigedisplay erscheint **E:EE** oder **H:HH** nachdem der Startknopf gedrückt wurde.*
   Der Temperaturregler ist defekt. Lassen Sie den Temperaturregler von einer autorisierten Fachperson überprüfen.

5. *Das Brot ist zu hoch geworden.*
   Nehmen Sie nicht zuviel Hefe, Wasser oder Mehl.

6. *Das Brot ist nicht hoch genug geworden.*
   Erhöhen Sie die Hefe-, Wasser-, oder Süßmittelmenge. Beachten Sie bei Hinzugabe der Zutaten stets die richtige Reihenfolge: Flüssige Zutaten, trockene Zutaten, Hefe.
   Anmerkung: Brot aus Roggen- oder Vollkornmehl wird erfahrungsgemäß nicht so hoch wie Brot aus Weizenmehl.

7. *Der Teig fällt nach Beginn der Backphase nach innen ein.*
   Der Teig ist zu locker. Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Hefemenge etwas oder wählen Sie ein Programm mit einer kürzeren Aufgehphase. Ebenso kann die Salzmenge etwas erhöht werden.

8. *Der Teig ist zu weich oder klebrig.*
   Fügen Sie während des Knetens einen Löffel Mehl hinzu, um den Teig geschmeidig zu machen.

9. *Der Teig knetet sehr schwer.*
   Fügen Sie während des Knetvorganges einen Löffel Wasser hinzu.

REZEPTE

Weißbrot

Zutaten:

Programm	2			
Einstellung	(klein)	(mittel)	(groß)	
Wasser	80	120	180	ml
Milch	90	140	220	ml
Butter	6	10	15	g
Salz	1	1 ½	2	TL
Zucker	1 ½	2	3	EL
Weizenmehl Typ 405	260	400	600	g
Trockenhefe	¾	1	1 ½	TL
Ergibt ca.	400g	650g	1000g	

Rosinenbrot

Zutaten:

Programm	1			
Einstellung	(klein)	(mittel)	(groß)	
Wasser	150	200	310	ml
Butter	1 ¼	1 ½	2 ½	EL
Salz	½	¾	1	TL
Honig	1 ½	2	3	EL
Weizenmehl Typ 405	270	420	650	g
Trockenhefe	¾	1 ½	2	TL
Rosinen	40	75	100	g
Ergibt ca.	550g	700g	1100g	

Zwiebelbrot

Zutaten:

Programm	1			
Einstellung	(klein)	(mittel)	(groß)	
Wasser	260	350	500	ml
Salz	¾	1	1 ½	TL
Zucker	¾	1	1	TL
Weizenmehl Typ 1050	400	540	760	g
Röstzwiebeln	56	75	100	g
Trockenhefe	½	¾	1	TL
Ergibt ca.	600g	900g	1300g	

Vollkornbrot

Zutaten:

Programm	3			
Einstellung	(klein)	(mittel)	(groß)	
Wasser	310	415	620	ml
Öl	1	1 ½	2	EL
Zitronensaft	1	1 ½	2	EL
Vollkorn-Roggenmehl	150	200	300	g
Weizenmehl Typ 1050	300	400	600	g
Zucker	3	4	6	TL
Salz	1	3	4	TL
Trockenhefe	2	3	4	TL
Haferflocken	4	6	8	TL
Ergibt ca.	750g	1000g	1500g	

Weizenmischbrot
Zutaten:

Programm	1			
Einstellung				
Wasser	150	220	350	ml
Naturjoghurt 3,5% Fettgehalt	75	110	175	ml
Salz	1	1 ½	2 ½	TL
Zucker	¼	¼	¾	EL
Weizenmehl Typ 550	160	230	350	g
Weizenmehl Typ 1150	160	230	350	g
Trockenhefe	¾	1 ¼	2	TL
Ergibt ca.	500g	700g	1150g	

Pizza-Teig
Zutaten:

Programm	8			
Einstellung				
Wasser	230			ml
Olivenöl	3			EL
Salz	2			TL
Zucker	1			TL
Weizenmehl Typ 550	400			g
Trockenhefe	2			TL
Ergibt ca.	600g			

Tipp:
Nehmen Sie nach Programmende den Pizzateig aus der Backform und lassen ihn ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen.

Marmelade
Das Grundrezept besteht aus zerkleinerten bzw. pürierten Früchten und Gelierzucker „2:1“. Das richtige Verhältnis zwischen Früchten und Gelierzucker wird auf der Verpackung des Gelierzuckers angegeben.

- Frische Früchte waschen, gegebenenfalls schälen.
- Wiegen Sie ca. 900g der Früchte ab. Beachten Sie diese Mengenangabe, damit die Marmelade nicht überläuft. Die Früchte in kleine Stücke schneiden (max. 1 cm) oder pürieren.
- Früchte und 500g Gelierzucker „2:1“, bei Beeren-Konfitüre auch 1 EL Zitronensaft, in die Backform geben und vermischen.
- Programm MARMELADE starten.
- Beobachten Sie den Vorgang. Streichen Sie mit einem Gummischaber die Zuckerreste von den Backformwänden.
- Nach Beendigung des Programms, Netzstecker ziehen und Backform mit Hilfe von Topflappen vorsichtig entnehmen.
- Marmelade vorsichtig in vorbereitete Gläser füllen. Anschließend die Gläser fest verschließen und abkühlen lassen
- Backform sofort spülen.

Rezepte für zwei kleine Brotbackformen

Zwiebelbrot
Zutaten:

Programm	1			
Einstellung				
Wasser	130 /130	175 / 175	-	ml
Salz	⅓ / ⅓	½ / ½	-	TL
Zucker	⅓ / ⅓	½ / ½	-	TL
Weizenmehl Typ 1050	200 / 200	270/270	-	g
Röstzwiebeln	30 / 30	38 / 38	-	g
Trockenhefe	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	TL
Ergibt ca.	300g/ 300g	430g/430g	-	

Rosinenbrot

Zutaten:

Programm	1			
Einstellung				
Wasser	75 / 75	150 / 150	-	ml
Butter	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	EL
Salz	¼ / ¼	½ / ½	-	TL
Honig	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	EL
Weizenmehl Typ 405	135 / 135	270 / 270	-	g
Trockenhefe	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	TL
Rosinen	20 / 20	38 / 38	-	g
Ergibt ca.	200g / 200g	550g/550g	-	

Abkürzungen:
TL = Teelöffel (Messlöffel: 1 TSP) = 5 ml
EL = Esslöffel (Messlöffel: 1 TBS) = 15 ml
g = Gramm
ml = Milliliter

Handelsübliche Brotbackmischungen

Im Handel sind verschiedene Brotbackmischungen erhältlich.

- Füllen Sie die angegebene Menge Trockenhefe und bis zu 500g der Backmischung in die Backform. Eventuell muss der Packungsinhalt halbiert werden.
- Geben Sie die entsprechende Flüssigkeitsmenge hinzu.

Programm: Je nach Mehlsorte BASIS, WEIßBROT oder VOLLKORNBROT

Hinweise zu den Rezepten

Es können Rezepte mit einem Mehlanteil von bis zu 550g verwendet werden. Überschreiten Sie diese Menge nicht, damit der Teig nicht überläuft und richtig durchgebacken wird.

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Zucker unterstützt die Hefe als Treibmittel und lässt die Kruste dunkler und dicker werden.

Salz verstärkt die Struktur des Teiges und verlangsamt das Aufgehen des Teiges.

Wenn Sie Rezepte mit Zutaten ergänzen die Flüssigkeiten enthalten, muss die in den Rezepten angegebene Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden. Dies gilt z.B. bei Verwendung von Eiern, Frischkäse oder Joghurt.

Die Backergebnisse sind abhängig von verschiedenen Faktoren wie z.B. Luftdruck, Luftfeuchtigkeit, Wasserhärte, Raumtemperatur oder Temperatur der Zutaten. Scheuen Sie sich daher nicht die Rezeptvorschläge anzupassen, wie im Abschnitt „*Fehlersuche*" beschrieben, wenn ein Rezept nicht auf Anhieb gelingt.

Hinweise für Allergiker

Mit dem Brotbackautomat können auch Brote aus verschiedenen Mehlmischung für Personen mit einer Getreide-Allergie gebacken werden. Die Brote werden auch bei erhöhter Menge von Hefe oder Backpulver relativ fest.

Als Backprogramm sollten Sie nur BASIS oder GLUTENFREI mit einer dunklen Bräunung wählen. Das Brot bekommt hierbei eine kräftige Kruste.

Die glutenfreie Mehle eignen sich nicht zum Vorprogrammieren. Das Programm immer sofort starten.

Für Brote aus glutenfreiem Mehl eignen sich am Besten fertige handelsübliche Backmischungen.

TECHNISCHE DATEN

Art.-Nr.:	BM 3992
Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	860 W
Backkapazität:	Große Form 3,8 Liter (ca. 750 – 1600 g Brotgewicht) Kleine Formen je 1,35 Liter (je ca. 500 g Brotgewicht)
Abmessungen ca.:	395 mm (L) x 275 mm (T) x 315 mm (H)
Gewicht:	4,9 kg
Timer:	Bis zu 13:00 Stunden vorprogrammierbar
Programmfunktionen:	11
Zubehör:	Messbecher, Messlöffel und Haken
Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.	

Ersatzteile und Zubehör
Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.



Entsorgung
Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

GARANTIE
Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the bread-maker, please read the following instructions carefully.

- The surface of the housing and the steam vents heat up during operation. Do not touch any hot parts of the unit. **Be sure to use an oven-cloth or suitable gloves when removing the bread**. Make sure to touch only the lid handle when opening the unit.
- The bread-maker should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
- **Always remove the plug from the wall socket after use, and also**
  - **in case of any malfunction during use,**
  - **when removing the baking-tin,**
  - **during cleaning of the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grasp the plug itself. Do not let the power cord hang free; keep it well away from any hot parts of the appliance.
- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any fitted attachment should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Remove any exterior and interior packaging materials. All these materials are suitable for recycling.
- **Caution:** keep any packaging materials well away from children, as they are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure a minimum distance of 5 cm to walls or other objects. Do not position or operate the appliance close to or underneath any hanging objects such as curtains or other inflammable materials, and do not position any objects on top of the appliance while it is in use.
- Always place the unit on a level, heat-resistant work surface. Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or come into contact with any heat sources (e.g. oven-plates or open flames).
- Do not operate the appliance unless the baking-tin with the ingredients has been placed inside the unit.
- Do not expose the appliance to rain or moisture and do not operate the appliance outdoors or on wet surfaces. Always ensure that it is well protected from water splashes. **Never** immerse the plug, the power cord or the appliance itself in water.
- **Caution:** do not cover the bread with aluminium foil or similar items during the baking process; the resulting build-up of heat could seriously damage the unit.
- This bread-maker is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- Do not use this appliance for any purpose other than the one described in this manual.
- The use of any accessories other than those provided by the manufacturer may result in damage to the appliance; there is also a possibility of severe personal injury.
- Do not touch any moving parts during operation. Do not put your fingers or hands inside the unit, unless it is disconnected from the mains supply and has cooled down completely.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If

repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.
- Keep this instruction manual for future reference.

Additional important instructions

- Always use an oven-cloth or suitable gloves when touching the unit after use, or when handling freshly baked bread.
- In case of a power failure of less than 7 minutes during operation, the baking process automatically continues at the point of interruption.
- During the kneading process, water vapour may condense on the viewing window. However, this condensation will disappear during the baking phase.
- To ensure evenly baked bread, do not open the lid during the baking process.
- After use, allow sufficient time for the bread-maker and the baking-tin to cool down before cleaning them thoroughly.
- The baking-tin and the kneading hook have a non-stick coating. In order to prevent damage, do not use any metallic, hard, sharp or pointed objects on the coating.
- **Caution: Operating the bread-maker empty could result in damage to the unit** by overheating of the empty baking-tin.

Caution

- In the event of any smoke coming from the baking compartment, be sure to keep the door firmly closed, but immediately remove the plug from the wall socket. Do not, under any circumstances, try to smother or extinguish smouldering dough with water. Dough may catch fire if it is allowed to rise over the edge of the baking-tin and touch the heating element. It is therefore important to follow the quantity limits given in the recipes.
- Always make sure that the unit is placed well out of children's reach, especially while it is operating.
- Do not place the unit on soft or inflammable surfaces (e.g. carpets). Always ensure that it is placed on a firm, level work surface. Always position the unit in such a way that it cannot fall over.
- Do not touch the steam vents at the rear of the lid, nor the viewing window in the lid: these parts heat up during operation.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.

YOUR BREAD-MAKER



1.	Viewing window	6.	Measuring spoon
2.	Lid	7.	Measuring cup
3.	Bread baking-tin	8.	2 kneading hooks
4.	Control panel with display	9.	2 small bread baking tins
5.	Kneading hook extractor		



A	**Display**	C	Programme 1...........11
a1	Display - programme	D	Start / Stop
a2	Display - browning level	E	Timer - minus
a3	Display - weight	F	Timer - plus
a4	Display - running time	G	Browning control
B	Main indicator light	H	Bread weight

Visual programme-status display:

Timer	
Pre-heating	
Kneading	
Standing	
Rising	
Baking	
Keeping warm	
End	O.K.

CONTROL PANEL

A Display

The display shows the selected programme, level of browning, weight, remaining running time and programme status. An active programme is indicated by the continuously flashing colon in the time display.

B Main indicator light

C Programme 1...........11

Press the 1...........11 - button to select the desired programme.
The programme code appears in the display.

D Button

This button starts the selected programme.
A beep signal is heard, and the colon in the time display starts flashing.
To end the programme, keep the button pressed for 3 seconds. This is acknowledged by a beep signal.

E/F Timer - minus / Timer - plus

Programmes **1, 2, 3, 4, 6, 9 and 11** may be started with a delayed timer setting, enabling the selected programme to finish up to 13:00 hours later.

Example:
You want to start the programme at 20:00, and you would like your bread to be finished at 7:30 the next morning. Accordingly, the total programme running time will be 11 hours and 30 minutes.

- Use the 1...........11 button to select the desired programme.
- Press the appropriate timer button + or - until the display shows a total running time of 11:30.
- Add the ingredients following the instructions given in the section Operation. Avoid any contact between the yeast and fluids or salt.
- • Do not use the timer function where a recipe requires the use of perishable ingredients such as eggs, fresh milk or fruit. The timer function is also unsuitable for recipes which require the addition of any ingredients (e.g. nuts, grains or dried fruits) during the kneading or rising phase.

G Browning

Baking programmes **1, 2, 3, 4, 5, 6 and 11** allow for a pre-selection of the desired level of browning: three settings are available. The level of browning selected is indicated by an arrowhead in the upper part of the display.

LIGHT
MEDIUM
DARK
QUICK

In addition, a quick-programme can be selected for programmes 1 to 4.
With this setting, the dough processing time is shortened by 60 to 75 minutes.

H Loaf weight

Baking programmes **1, 2, 3, 4, 5 and 6** allow for pre-selection of the loaf size. The selected weight is indicated in the form of an arrowhead symbol beneath the corresponding bread symbol on the display.

Acoustic signal On/Off

- When the bread maker is switched on, the acoustic signal function is active.
- During operation, this function can be de-activated by simultaneously pressing the timer buttons − and + for a minimum of 3 seconds. (*The main indicator light briefly goes out to acknowledge the input*)
- To re-activate the acoustic signal function, press the timer buttons − and + again simultaneously. A beep sound confirms that the function has been enabled.
- Following a power interruption, the signal function is automatically re-enabled.

Protection against wrong input:

Once a programme has been started, all other control buttons will remain blocked until the baking process has finished, or until the button has been pressed for a minimum of 3 seconds.

PROGRAMME FUNCTIONS

The menu allows for the selection of 11 different programmes:

1 = STANDARD

This programme is used most frequently and suitable for breads with a high content of wheat flour.

2 = WHITE BREAD/FRENCH BREAD

Suitable for typical light dough White bread/French bread.

3 = WHOLEMEAL

As opposed t to the STANDARD setting, this programme has extended rising and baking phases, since the dough for bread with a high rye or wholemeal flour content tends to rise less strongly than dough containing wheat flour.

4 = CAKES WITH YEAST

Because of its relatively high sugar content, sweet yeast dough tends to brown more quickly; in this programme, the baking phase is therefore shorter.

5 = EXTRA-SHORT PROGRAMME

The loaves will turn out smaller and firmer than usual.

6 = GLUTEN-FREE

For bread made from gluten-free flour

7 = DOUGH

This programme does not include a baking phase. After the programme has finished, the dough (e.g. pizza dough) can be removed and then baked in a conventional oven.

8 = PASTA DOUGH

For dough to make pasta.

9 = SANDWICH

Suitable for baking sandwich bread. The bread has a light structure and a thin crust.

10 = JAM, MARMALADE

Suitable for preparing jam, marmalade. During preparation, make sure the baking-tin is only two thirds full of all the ingredients (approx. 1000g), since the mixture may tend to foam up.

11 = BAKING

Suitable for baking dough (e.g. dough previously kneaded using the DOUGH programme). In this way, the rising phase can be modified according to the type of dough before the BAKING programme is started.

- *Extra-short programme:*
  This programme allows for baking bread in a shorter time. With a shortened rising phase, the loaves will turn out slightly smaller and firmer than usual. Please keep in mind that warm water must be used. Best results are generally achieved with a water temperature of around 48-50°C. We recommend using a suitable food thermometer. With the temperature too low, the bread may not rise sufficiently strongly; too high a temperature will cause the yeast contained in the dough to rise too early, again leading to an unsatisfactory baking result.
- In the programmes *STANDARD, WHOLEMEAL, CAKES WITH YEAST, GLUTEN-FREE* and *SANDWICH*, you may add such ingredients as wheat germ, sunflower seeds, herbs, caraway seeds, ground pepper, ground nuts, muesli, hominy grits, finely cut bacon cubes etc. according to taste.
- A 12-beep acoustic signal indicates when the most suitable time for adding these ingredients has been reached. The table below shows those suitable times.

Progr.	**Browning**	**Size**	**Running time** (hrs.)	**Dough preparation** (hrs.)	**Baking time** (mins.)	**Keeping warm** (mins.)	**Ingredients** to be added after mins.:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-
6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-

9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Important information

– If you observe flour residue on the walls of the baking-tin, open the lid during the kneading phase, and use a rubber scraper to move the flour back into the dough so that it can be properly processed.
  Close the lid afterwards.
– When using yeast, the kneading hook may be removed after the final kneading phase.

USING THE BREAD-MAKER

Your new bread-maker allows you to:

– bake breads to various recipes, some of which can be found in the appendix to this manual. However, this bread-maker also allows you to use commercially available ready-to-bake mixtures with up to 500g of solid ingredients (for a loaf of up to 1000g).
  - The two smaller baking tins can be used for making smaller loaves.
    The volume of the two smaller tins is about 2/3 of the large baking-tin volume.
– knead dough for bread rolls, pizza etc., and let the dough rise.
– Only recipes with a flour content of 200 – 550g should be used with this bread-maker. Use 1 ½ teaspoons of yeast for wheat flour, and 2 teaspoons for rye flour.
  Should the flour content fall short of this minimum, thorough kneading of the dough cannot be ensured. Excessive flour content may result in the dough rising over the edge of the baking-tin.

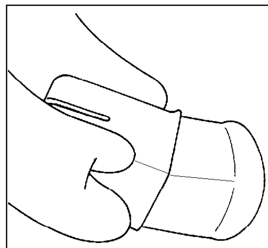
BEFORE FIRST USE

– Remove the baking-tin.
– Before the bread-maker is used for the first time, it should be thoroughly cleaned, as described in the section *Cleaning and Care.*
– Fit the kneading hooks into their sockets inside the baking-tin and fill the tin with around 125ml of water.
– Replace the baking-tin in the unit. Make sure that it locks firmly into place.
– Insert the plug into a suitable wall socket.
– Use the 1...........11 button to select programme **11** (BAKING).
– Press the -button and let the unit heat up for approximately 10 minutes with the lid open. This will remove the smell typically encountered when first activating the heating elements. Ensure sufficient ventilation.
– Afterwards, press and hold the -button for approx. 3 seconds to switch the bread-maker off (this is confirmed by an acoustic signal); now remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.
– Clean the unit again as described in the section *Cleaning and Care.*

OPERATION

– Open the lid and remove the baking-tin.
– Fit the kneading hooks into their sockets inside the baking-tin.

– For best results, always put liquids in first, followed by solid ingredients such as flour.
– Finally, add the yeast. Be sure to avoid any contact between the yeast and salt or liquids when using the timer.
– Replace the baking-tin in the unit. Make sure that it locks firmly into place. Before starting the programme, close the lid, insert the plug into a suitable wall socket and switch the appliance on.
– Use the 1...........11 button to select the desired baking programme.
– Each time the button is pressed, the display changes to the next programme in the sequence.
– Select the desired level of browning . (Only for programmes **1, 2, 3, 4, 5, 6 and 11**)
– Select the weight . (Only for programmes **1, 2, 3, 4, 5 and 6**)
– Press the button to start the kneading and/or baking process. (If you wish to start the programme with a timer delay, the total running time desired can now be set, using the appropriate timer button or .)
– During the kneading or rising phase in programmes **1, 3, 4, 6 and 9**, an acoustic signal indicates that additional ingredients such as fruits and nuts can be added to the dough, after which do not open the lid, but wait until the programme has finished.
– If you need to interrupt the programme during operation, press the button for approx. 3 seconds. The key input is confirmed by an acoustic signal.
– Once the bread or dough is ready, a multiple acoustic signal is heard and the time display shows **0:00**. Press the button for at least 3 seconds and open the lid.
– Carefully remove the baking-tin **using oven cloths**. Do not place the hot baking-tin on any heat-sensitive surfaces.



– Remove the bread from the baking-tin. To loosen the bread, it may be lightly shaken. Should the kneading hook be stuck in the bread, it should be carefully removed using the extractor tool supplied. To allow the underside of the loaf to cool down as well, it should be placed on a suitable wire rack. Do not attempt to cut the bread until it has cooled down.
– If the bread-maker is not switched off immediately after the programme running time has elapsed, the bread will be kept warm automatically for a period of 60 minutes.
– The unit will then switch off automatically.

CLEANING AND CARE

● **Caution: before cleaning the appliance, ensure that the plug has been removed from the wall socket**, and that the appliance has cooled down. Never immerse the bread-maker in water.
– Lift out the baking-tin and remove the kneading hooks.
The baking-tin and kneading hooks may be cleaned using hot water and a mild detergent. Do not use any **rough material** for cleaning. If you are unable to separate a kneading hook from the baking tin using normal force, let it soak in lukewarm water for approximately 30 minutes. Do not use excessive force to remove the hook.
● To prevent damage to the drive-shaft seal, the baking-tin should not be left soaking for any extended period of time. **Do not clean the baking-tins in a dish-washer.**
– The inside of the lid may be cleaned with a slightly damp, soft cloth. The interior of the appliance **must only be cleaned with a soft, dry cloth**.
● Do **not** use cleaning agents specifically designed for ovens, and do not use any abrasives or harsh cleaning solutions, vinegar or bleaching agents for cleaning.
● Before storing the appliance, always ensure that it has cooled down and that it is completely dry.

TYPICAL PROBLEMS AND QUESTIONS

1. *The bread has a strong smell.*
   Check whether the correct amount of yeast was used. Too much yeast causes an unpleasant smell and makes the loaf rise too much. Always use fresh ingredients.

2. *The baked bread is wet and has a sticky surface.*
   Remove the bread from the appliance immediately after baking, and place it onto a wire rack, allowing it to cool down.

3. *Pressing the Start button fails to activate the selected programme.*
   Make sure that the unit is properly connected to the mains supply.
   Should the appliance still be too hot after a previous work cycle, an automatic safety switch prevents the appliance from resuming operation. In that case, the display shows the letters **E00** or **E01**, and a continuous acoustic signal is heard. Press the ⏻ button for 3 seconds, and remove the baking-tin with the ingredients from the unit. Allow the bread-maker to cool down for about 20 minutes with the lid open before you attempt to start the programme again.

4. *After pressing the Start button, the message **E:EE** or **H:HH** appears on the display.*
   This message indicates a temperature sensor malfunction. In such a case, the appliance must be checked by a qualified technician.

5. *The loaf has risen too high.*
   Reduce the amount of yeast, water or flour used.

6. *The loaf has not risen high enough.*
   Increase the amount of yeast, water or sweeteners. Ensure that the correct order is used when putting the ingredients into the baking-tin: first the liquid ingredients, followed by the solid ingredients, finally the yeast.
   Note: bread made of rye or wholemeal flour tends to rise less strongly than bread made of wheat flour.

7. *After the baking phase has started, the dough collapses inwards.*
   The dough is too light. Slightly reduce the quantity of liquids or the amount of yeast, or use a programme with a shorter rising phase. You may also try increasing the amount of salt.

8. *The dough is too soft or too sticky.*
   The dough texture may become smoother if a spoonful of flour is added during kneading.

9. *The dough is very difficult to knead.*
   Add a spoonful of water during the kneading process.

RECIPES

White bread/French bread

Ingredients:

Programme	**2**			
Setting				
water	80	120	180	ml
milk	90	140	220	ml
butter	6	10	15	g
salt	1	1 ½	2	tsp.
sugar	1 ½	2	3	EL
wheat flour, type 405	260	400	600	g
dry yeast	¾	1	1 ½	tsp.
approx. yield	400g	650g	1000g	

Raisin bread

Ingredients:

Programme	**1**			
Setting				
water	150	200	310	ml
butter	1 ¼	1 ½	2 ½	EL
salt	½	¾	1	tsp.
honey	1 ½	2	3	tbs.
wheat flour, type 405	270	420	650	g
dry yeast	¾	1 ½	2	tsp.
raisins	40	75	100	g
approx. yield	550g	700g	1100g	

Onion bread

Ingredients:

Programme	**1**			
Setting				
water	260	350	500	ml
salt	¾	1	1 ½	tsp.
sugar	¾	1	1	tsp.
wheat flour, type 1050	400	540	760	g
fried onions	56	75	100	g
dry yeast	½	¾	1	tsp.
approx. yield	600g	900g	1300g	

Wholemeal bread

Ingredients:

Programme	**3**			
Setting				
water	310	415	620	ml
oil	1	1 ½	2	tbs.
lemon juice	1	1 ½	2	tbs.
rye wholemeal flour	150	200	300	g
wheat flour, type 1050	300	400	600	g
sugar	3	4	6	tsp.
salt	1	3	4	tsp.
dry yeast	2	3	4	tsp.
oat meal	4	6	8	tsp.
approx. yield	750g	1000g	1500g	

Wheat and rye bread

Ingredients:

Programme	1			
Setting	(small loaf)	(medium loaf)	(large loaf)	
water	150	220	350	ml
natural plain yoghurt 3.5% fat content	75	110	175	ml
salt	1	1 ½	2 ½	tsp.
sugar	¼	¼	¾	tbs.
wheat flour, type 550	160	230	350	g
wheat flour, type 1150	160	230	350	g
dry yeast	¾	1 ¼	2	tsp.
approx. yield	500g	700g	1150g	

Pizza dough

Ingredients:

Programme	8			
Setting	(small loaf)	(medium loaf)	(large loaf)	
water	230			ml
olive oil	3			tbs.
salt	2			tsp.
sugar	1			tsp.
wheat flour, type 550	400			g
dry yeast	2			tsp.
approx. yield	600g			

Tip:

Once the programme has finished, remove the dough from the baking-tin. Let the dough rise at room temperature for approximately 30 minutes.

Jam, marmalade

The basic recipe consists of finely cut or puréed fruit and gelatine sugar (e.g '2:1'). Information about the correct proportions of fruit and gelatine sugar may be found on the sugar packaging.

– Wash the fruit and, if necessary, peel it.
– Weigh out about 900g of fruit, but always observe the overall quantity limits to prevent the mixture from foaming and spilling out. The fruit should be cut into small pieces (max. 1 cm) or puréed.
– Place the fruit and 500 g gelatine sugar into the baking-tin. When making marmalade from berries. add 1 tbs. of lemon juice and blend in well.
– Start the JAM, MARMALADE programme.
– Carefully monitor the process. Use a rubber scraper to remove any sugar residue from the walls of the tin.
– After the programme has finished, remove the plug from the wall socket, and carefully take out the baking-tin using an oven cloth.
– Carefully transfer the jam or marmalade into prepared jars. Close the jars tightly afterwards, and allow them to cool down.
– The baking-tin should be thoroughly rinsed immediately after use.

Recipes for the two smaller baking-tins

Onion bread

Ingredients:

Programme	1			
Setting	(small loaf)	(medium loaf)	(large loaf)	
water	130 /130	175 / 175	-	ml
salt	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tsp.
sugar	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tsp.
wheat flour, type 1050	200 / 200	270/270	-	g
fried onions	30 / 30	38 / 38	-	g
dry yeast	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	tsp.
approx. yield	300g/ 300g	430g/430g	-	

Raisin bread

Ingredients:

Programme	1			
Setting	(small loaf)	(medium loaf)	(large loaf)	
water	75 / 75	150 / 150	-	ml
butter	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	tbs.
salt	¼ / ¼	½ / ½	-	tsp.
honey	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	tbs.
wheat flour, type 405	135 / 135	270 / 270	-	g
dry yeast	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	tsp.
raisins	20 / 20	38 / 38	-	g
approx. yield	200g / 200g	550g/550g	-	

Abbreviations:

tsp. = teaspoon (measuring spoon: 1 tsp.) = 5 ml
tbs. = tablespoon (measuring spoon: 1 tbs.) = 15 ml
g = gram
ml = millilitre

Commercially available ready-to-bake mixes

Various ready-to-bake mixes are to be found.

– Put up to 500g of the ready-to-bake mixture and the required amount of dry yeast into the baking-tin. Depending on the size of the mix, it may be that only half of the mix can be used at a time.
– Add the corresponding quantity of liquid.

Programme: STANDARD, WHITE BREAD or WHOLEMEAL, depending on the type of flour used.

Additional recipe information

The bread-maker is designed to process recipes with a flour content of up to 550g. In order to prevent the dough rising over the edge of the baking-tin and to ensure that the dough is properly and thoroughly kneaded, do not exceed these limits.

All ingredients should be at normal room temperature.

Sugar assists the yeast as a rising agent, and tends to make the crust darker and thicker.

Salt gives a firmer texture to the dough and slows the rising process down.

When adding additional ingredients of a liquid nature to a recipe, make sure that the quantity of liquid given in the recipe is reduced accordingly. This applies, for instance, when eggs, fresh cheese or yoghurt are used.

The baking results depend on several factors such as air pressure, humidity, water hardness, room temperature or the temperature of the ingredients. If a recipe does not turn out to your taste right away, we recommend modifying the suggested recipes accordingly, as described in the section '*Typical problems*'.

Special information for those with allergies

With this bread-maker you may also use flour mixtures specifically formulated for people allergic to grain. The loaves will turn out relatively firm even when higher quantities of yeast or baking powder are used.

However, in this case only the programmes STANDARD or GLUTEN-FREE should be used, choosing the darker browning setting. With this programme, the loaf turns out to have a stronger crust.

With gluten-free flour types, pre-programming is not recommended. Always start the programme immediately after the ingredients have been put in.

For gluten-free bread, commercially available ready-to-bake mixes are most suitable.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Art.-Nr.:	BM 3992
Operating voltage:	230 V~, 50 Hz
Power consumption:	860 W
Baking capacity:	Large baking-tin 3.8 l capacity: approx. 750 - 1600g loaf weight Small baking-tins 1.35 l capacity each: approx. 500g loaf weight each
Approximate dimensions:	395 mm (L) x 275 mm (D) x 315 mm (H)
Weight:	4.9 kg
Timer:	Pre-programmable up to 13 hours
Programme functions:	11
Accessories:	Measuring cup, measuring spoon, kneading hook extractor
This product complies with all binding CE labelling directives.	



Disposal
Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

GUARANTEE
This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.
This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser la machine à pain, lisez attentivement les instructions ci-après :

- La surface du boîtier et les sorties de vapeur deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Utilisez un torchon pour le four ou des gants appropriés pour retirer le pain.** En ouvrant l'appareil, prenez soin de ne toucher que la poignée du couvercle.
- Cette machine à pain doit être branchée exclusivement sur une prise de courant avec terre, installée selon les normes. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise de courant après utilisation et également** :
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de retirer le moule à pain,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil de la prise murale; tirez toujours sur la fiche. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation; maintenez-le toujours à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Retirez tous les emballages externes et internes. Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Respectez une distance minimale de 5 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets. Ne pas utiliser l'appareil sous, ou à proximité, d'un élément de cuisine ou d'objets suspendus tels que rideaux ou autres matières inflammables, et ne pas poser d'objets sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Installez toujours l'appareil sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur. Ne pas laisser l'appareil ou son cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude ou une source de chaleur quelconque (ex. plaque de cuisson ou flamme nue).
- Ne pas utiliser l'appareil sans le moule à pain contenant les ingrédients.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne pas l'utiliser à l'extérieur ou sur une surface mouillée. Maintenez-le toujours à l'abri des éclaboussures. **Ne pas** immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- **Attention:** pendant la cuisson, ne pas couvrir le pain de papier aluminium ou autres matières similaires; l'accumulation de chaleur ainsi créée pourrait sérieusement endommager l'appareil.
- Cette machine à pain est destinée exclusivement à un usage domestique et non pas à un usage professionnel.
- Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles décrites dans le présent manuel.
- L'utilisation de tout accessoire autre que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil ; il existe également un risque de blessures.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne toucher aucun élément en mouvement. Ne jamais introduire les doigts ou la main dans l'appareil, à moins que si celui-ci ne soit débranché de la

prise secteur et complètement refroidi.

- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce manuel.
- Conservez le présent manuel d'instructions pour toute consultation ultérieure.

Autres instructions importantes

- Utilisez toujours un torchon isolant ou des gants de cuisine lorsque vous touchez l'appareil chaud ou maniez le pain fraîchement cuit.
- En cas de panne de courant d'une durée inférieure à 7 minutes en cours de programme, la cuisson reprendra automatiquement à partir du point d'interruption.
- Pendant le pétrissage, de la vapeur d'eau peut se condenser sur le hublot. Cette condensation disparaît toutefois pendant la phase de cuisson.
- Pour assurer la cuisson uniforme du pain, ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
- Après utilisation, laissez la machine et le moule à pain refroidir avant de les nettoyer soigneusement.
- Le moule à pain et le crochet pétrisseur sont recouverts d'un revêtement anti-adhésif. Pour éviter d'endommager celui-ci, ne pas le toucher avec des objets métalliques, durs, acérés ou pointus.
- **Attention : toute utilisation à vide de la machine à pain risque de l'endommager** en provoquant la surchauffe du moule.

Attention

- En cas de fumée s'échappant de la cuve, maintenez le couvercle bien fermé et débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. N'essayez sous aucun prétexte d'étouffer ou d'éteindre avec de l'eau la pâte en combustion. La pâte peut s'enflammer si elle déborde du moule à pain et entre en contact avec la résistance. Il est donc très important de respecter les doses limites indiquées dans chaque recette.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est installé hors de la portée des enfants, en particulier lorsqu'il est en marche.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface molle ou inflammable (ex. un tapis). Placez-le toujours sur un plan de travail stable et horizontal. Positionnez toujours l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Ne toucher ni le boîtier métallique, ni les sorties de vapeur à l'arrière de l'appareil ni le hublot du couvercle, car ces éléments deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint, débranché de la prise murale et complètement froid au toucher.

VOTRE MACHINE À PAIN



1.	Hublot d'observation	6.	Cuiller à doser
2.	Couvercle	7.	Gobelet gradué
3.	Moule à pain	8.	2 Pétrins
4.	Tableau de commande avec affichage	9.	2 Petits moules de cuisson
5.	Outil destiné au retrait du crochet pétrisseur		



A	**Affichage**	C	Programme 1...........11
a1	Affichage - programme	D	Marche / Arrêt
a2	Affichage – intensité de brunissage	E	Minuterie - moins
a3	Affichage - poids	F	Minuterie - plus
a4	Affichage – écoulement du temps de cuisson	G	Contrôle du degré de cuisson
B	Voyant lumineux principal	H	Poids du pain

Descriptif des éléments d'affichage et de commande :

Minuterie	
Préchauffage	
Pétrissage	
Repos	
Levage	
Cuisson	
Maintien au chaud	
Fin	O.K.

LE TABLEAU DE COMMANDE

A Écran

L'affichage indique le programme sélectionné, l'intensité du brunissage, la taille du pain, l'écoulement du temps de cuisson et l'évolution du programme. Un programme actif est signalé par le clignotement constant des deux points sur l'affichage du temps.

B Voyant lumineux principal

C Programme 1..........11

Appuyez sur la touche 1..........11 pour sélectionner le programme désiré.
Le code du programme est alors affiché.

D Touche

Cette touche a pour fonction de démarrer le programme sélectionné.
Un signal sonore retentit, et les deux points de l'affichage « temps» se mettent à clignoter.
Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. L'arrêt du programme est alors confirmé par un signal sonore.

E/F Minuterie - moins - / Minuterie - plus +

Le démarrage des programmes **1, 2, 3, 4, 6, 9 11** peut être différé à l'aide de la minuterie, le report maximum de la fin de cuisson étant de 13 heures.

Exemple:

Vous souhaitez faire démarrer le programme à 20 H 00, et que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 H 30. Le temps de fonctionnement total du programme sera donc de 11 heures 30 minutes.

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche 1..........11 .
- Appuyez sur + ou - jusqu'à ce que l'écran affiche une durée totale de 11:30.
- Ajoutez les ingrédients en suivant les instructions figurant à la section Fonctionnement. Évitez tout contact entre la levure et les liquides ou le sel.
- Ne pas utiliser la minuterie avec les recettes utilisant des denrées périssables tels qu'œufs, lait frais ou fruits. La fonction minuterie est également inadaptée aux recettes nécessitant l'addition d'ingrédients (tels que noix, graines ou fruits secs) pendant la phase de pétrissage ou de levage.

G Degré de cuisson

Les programmes **1, 2, 3, 4, 5, 6 et 11** autorisent une présélection du degré de cuisson; trois réglages sont possibles. Le degré de cuisson sélectionné est indiqué par une flèche affichée en haut de l'écran.
PÂLE
MOYEN
FONCÉ
RAPIDE
Un programme rapide supplémentaire peut être sélectionné pour les programmes de **1 - 4**.
Grâce à cette option, le temps de pétrissage de la pâte est réduit de 60 à 75 minutes.

H Poids du pain

Les programmes de cuisson **1, 2, 3, 4, 5 et 6** permettent la présélection du poids du pain. Le

poids sélectionné est indiqué par une flèche affichée à l'écran, sous le symbole de pain correspondant.

Signal sonore marche/arrêt

- Lors de la mise en marche de la machine à pain, la fonction signal sonore est activée.
- Pendant le fonctionnement, cette fonction peut être désactivée en appuyant simultanément sur les boutons - et + de la minuterie pendant au moins 3 secondes. (*Le voyant lumineux principal s'éteint alors brièvement pour confirmer la manipulation.*)
- Pour réactiver la fonction signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons - et + de la minuterie. Un bip sonore confirmera que la fonction est activée.
- A la suite d'une coupure d'électricité, la fonction est automatiquement réactivée.

Blocage des touches :

Une fois le programme lancé, toutes les autres touches restent bloquées jusqu'à la fin de la cuisson, ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche pendant 3 secondes minimum.

LES PROGRAMMES

Le menu vous permet de sélectionner 11 programmes différents :

1 = NORMAL (BASIS)
Ce programme, adapté aux pains à haute teneur en farine de froment, est utilisé le plus fréquemment.

2 = PAIN BLANC/CROUSTILLANT
Adapté à la pâte à PAIN BLANC/CROUSTILLANT typique, de couleur pâle.

3 = PAIN COMPLET
Par rapport au réglage NORMAL, ce programme présente des phases de levage plus longues, les pâtes à haute teneur en farine de seigle ou farine intégrale ayant tendance à lever moins que les pâtes à base de farine de froment.

4 = GÂTEAUX AVEC LEVURE
De par leur teneur relativement élevée en sucre, les pâtes à base de levure sucrées ont tendance à dorer plus rapidement ; dans ce programme, la phase de cuisson est donc plus courte.

5 = PROGRAMME EXTRA COURT
Le pain sera plus petit et plus ferme que la normale.

6 = SANS GLUTEN
Pour du pain fait à partir de farine sans gluten.

7 = PÂTE
Ce programme exclut la phase de cuisson. À la fin du programme, la pâte (ex. pâte à pizza) peut être retirée de l'appareil pour être cuite dans un four conventionnel.

8 = PÂTE POUR PÂTES ALIMENTAIRES
Pour faire de la pâte pour pâtes alimentaires.

9 = SANDWICH
Convient à la préparation de pain pour sandwich. Ce pain à une mie légère et une croûte fine.

10 = CONFITURES, MARMELADES
Convient à la préparation de confitures et de marmelades. Pendant la préparation, assurez-vous que le moule à pain n'est rempli d'ingrédients qu'aux deux tiers car le mélange peut avoir tendance à mousser.

11 = CUISSON

Adapté à la pâte prête à cuire (ex. une pâte préalablement pétrie avec le programme “PÂTE”). La phase de levage peut être ainsi modifiée en fonction du type de pâte, avant le démarrage du programme de CUISSON

- *Programme extra court:*
  Ce programme permet de faire cuire du pain dans un délai plus court. La phase de levage plus brève produit un pain légèrement plus petit et ferme que le pain normal. Veillez à utiliser de l'eau tiède; les meilleurs résultants sont obtenus avec une eau à environ 48 à 50°C. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre de cuisine. Une température trop basse pourrait entraver le levage de la pâte; également, une température trop élevée provoquera un levage précoce de la pâte et donnera un résultat peu satisfaisant.
- Pour les programmes *NORMAL, PAIN COMPLET, GÂTEAUX AVEC LEVURE, SANS GLUTEN* et *SANDWICH*, vous pouvez ajouter des ingrédients tels que germes de blé, graines de tournesol, herbes aromatiques, graines de carvi, poivre moulu, noix concassées, mueslï, semoule de maïs, lardons finement tranchés en dés etc. en fonction de votre goût.
- L’appareil émet 12 signaux sonores pour indiquer les moments où il convient d’ajouter ces ingrédients. Le tableau ci-dessous indique ces moments.

Progr.	**Brunissage**	**Poids**	**Temps d’écoulement du programme** (heures)	**Préparation de la pâte** (heures)	**Temps de cuisson** (minutes)	**Maintien au chaud** (minutes)	**Ingrédients** à ajouter après tant de minutes :
			3:13		48	60	22
1			3:18	2:25	53	60	22
			3:25		60	60	22
			3:30		50	60	-
2			3:32	2:40	52	60	-
			3:35		55	60	-
			3:43		48	60	47
3			3:45	2:55	50	60	47
			3:48		53	60	47
			3:17		50	60	22
4			3:22	2:27	55	60	22
			3:27		60	60	22
			1:17		45	60	-
5			1:20	0:32	48	60	-
			1:23		51	60	-
			2:49		90	60	23
6			2:54	1:19	95	60	23
			2:59		100	60	23

7	-	-	1:30	1:30	-	-	-	
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-	
9			3:55	2:55	60	60	57	
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-	
11			1:00	-	60	60	-	

Information Importante

- Si vous observez des résidus de farine sur les parois du moule à pain, ouvrez le couvercle pendant la phase de pétrissage et réincorporez ces résidus à la pâte à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Refermez ensuite le couvercle.
- Lorsque vous utilisez de la levure, le crochet pétrisseur peut être retiré après la phase finale de pétrissage.

UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

Votre nouvelle machine à pain vous permet :

- de faire du pain d'après des recettes variées, dont certaines figurent en annexe de ce manuel. Cette machine à pain vous permet également d'utiliser les mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce, contenant jusqu'à 500 g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 1000 g).
  - Les deux moules à pain les plus petits peuvent être utilisés pour faire des miches de pain plus petites.
    Le volume des deux petits moules représente environ 2/3 du volume du grand moule.
- de mélanger et pétrir la pâte à petits pains, à pizza etc., et laisser lever la pâte.
- Cette machine à pain ne doit être utilisée que pour les recettes dont la quantité de farine est de 200 g à 550 g. Utilisez 1 ½ c.à.c. de levure pour la farine de froment, et 2 c.à.c. pour la farine de seigle.
  Si la quantité de farine est inférieure au minimum, le pétrissage en profondeur de la pâte ne pourra être assuré. Également, toute quantité de farine au-delà du maximum risque de faire déborder la pâte du moule à pain.

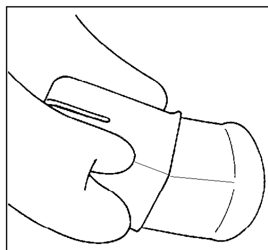
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Retirez le moule à pain.
- Veuillez nettoyer soigneusement la machine à pain avant de l'utiliser pour la première fois, en suivant les instructions figurant au chapitre *Nettoyage et Entretien*.
- Placez les deux pétrins sur leurs arbres d'entraînement et remplissez le moule d'environ 125ml d'eau.
- Replacez le moule à pain dans l'appareil. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en position.
- Branchez la fiche à une prise murale adaptée.
- Sélectionnez le programme **11** (CUISSON) à l'aide de la touche 1...........11 .
- Appuyez sur la touche et laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes environ, couvercle ouvert. Vous éliminerez ainsi l'odeur caractéristique qui se dégage lors de la mise sous tension initiale des résistances chauffantes. Prévoyez une aération suffisante.
- A la suite de cela, appuyez sur la touche -pendant environ 3 secondes pour éteindre la machine

à pain (l'action est confirmée par un signal sonore); retirez à présent la fiche de la prise murale et laissez le temps à l'appareil de refroidir.
– Nettoyez à nouveau l'appareil tel expliqué au chapitre *Nettoyage et Entretien*.

FONCTIONNEMENT

– Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain.
– Placez les deux pétrins sur leurs arbres d'entraînement à l'intérieur du moule à pain.
– Pour un résultat optimal, versez en premier les liquides, suivis des ingrédients secs tels que la farine.
– Ajoutez la levure en dernier lieu. Lorsque vous utilisez la minuterie, veillez à éviter tout contact entre la levure et le sel ou les liquides.
– Replacez le moule à pain dans l'appareil. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en position. Avant de démarrer le programme, refermez le couvercle, branchez la fiche sur une prise de courant appropriée, puis mettez l'appareil en marche.
– Sélectionnez le programme de cuisson désiré à l'aide de la touche 1..........11 .
– Appuyez sur la touche pour faire défiler les programmes.
– Sélectionnez l'intensité de brunissage désirée . (Uniquement pour les programmes **1, 2, 3, 4, 5, 6 et 11**)
– Sélectionnez le poids . (Uniquement pour les programmes **1, 2, 3, 4, 5 et 6**)
– Appuyez sur la touche pour démarrer le pétrissage et/ou la cuisson. (Pour un démarrage différé du programme, vous pouvez maintenant programmer le temps de cuisson total à l'aide des touches + et - .)
– Pendant la phase de pétrissage ou de levage des programmes **1, 3, 4, 6 et 9**, un signal sonore indique le moment d'ajouter les ingrédients supplémentaires, tels que fruits et noix. À partir de ce moment, ne plus ouvrir le couvercle jusqu'à la fin du programme.
– Si vous devez interrompre un programme en cours, appuyez sur la touche pendant environ 3 secondes. L'action est confirmée par un signal sonore.
– Lorsque le pain ou la pâte est prêt/e un signal sonore répété retentit et l'écran affiche **0:00**. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes minimum puis ouvrez le couvercle,.
– Retirez soigneusement le moule à pain en **utilisant un torchon pour le four ou des gants de cuisine**. Ne pas poser le moule à pain chaud sur une surface sensible à la chaleur.



– Retirez le pain du moule. Pour décoller le pain, vous pouvez secouer légèrement le moule. Au cas où le crochet pétrisseur se trouverait pris dans le pain, retirez-le délicatement à l'aide de l'outil fourni destiné à son retrait. Pour permettre aussi à la base du pain de refroidir, placez le pain sur une grille appropriée. Ne pas tenter de couper le pain avant qu'il n'ait refroidi.
– Si la machine à pain n'est pas éteinte immédiatement à la fin du temps de cuisson, le pain sera automatiquement maintenu au chaud pendant une période de 60 minutes.
– L'appareil s'éteindra ensuite automatiquement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

● **Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint, débranché de la prise murale et complètement froid**. Ne jamais immerger la machine à pain dans l'eau.
– Sortez le moule à pain et retirez les pétrins.
Le moule à pain et les pétrins peuvent être nettoyés à l'eau chaude additionnée d'un détergent

doux. Ne **pas** utiliser de **matériaux rêches** pour le nettoyage. Si vous vous trouvez dans l'incapacité de séparer un des pétrins du moule en utilisant une force normale, laissez-le tremper dans l'eau tiède pendant environ 30 minutes. Ne pas utiliser de force excessive pour retirer le pétrin.

- Pour éviter d'endommager le joint d'étanchéité de l'arbre d'entraînement, ne pas laisser tremper le moule à pain longtemps dans l'eau. **Ne pas laver les moules de caisson au lave-vaisselle.**

– L'intérieur du couvercle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. L'intérieur de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un **chiffon doux sec**.

- Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de produit de nettoyage de four, de produit abrasif ou concentré, ou de vinaigre ou produit blanchissant.
- Avant de le ranger, assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi et qu'il est entièrement sec.

PROBLÈMES COURANTS ET QUESTIONS

1. *Le pain dégage une forte odeur.*
   Vérifiez le dosage de levure. Tout excès de levure provoque une odeur désagréable et entraîne le levage excessif du pain. Utilisez toujours des ingrédients frais.

2. *Le pain cuit est humide et présente une surface collante.*
   Retirez le pain de l'appareil immédiatement après la cuisson, puis posez-le sur une grille pour permettre son refroidissement.

3. *Le programme sélectionné ne démarre pas après pression sur la touche de MARCHE/ARRÊT.*
   Vérifiez que l'appareil est correctement branché sur une prise de courant.
   Si, après un cycle de cuisson, l'appareil est encore trop chaud pour être redémarré, un dispositif de sécurité automatique empêche la remise en marche. Dans ce cas, sont affichées les lettres **E00** or **E01**, et l'appareil émet un signal sonore continu. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche ⏻ puis retirez le moule à pain contenant les ingrédients. Laissez refroidir la machine à pain pendant 20 minutes environ avant de tenter de relancer le programme.

4. *Après avoir appuyé sur le bouton marche, le message **E:EE** ou **H:HH** apparaît sur l'affichage.*
   Ce message indique un mauvais fonctionnement du capteur thermique. Dans ce cas, l'appareil doit être vérifié par un technicien qualifié.

5. *Le pain a trop levé.*
   Réduisez la quantité ou la dose de levure, d'eau ou de farine utilisée.

6. *Le pain n'a pas suffisamment levé.*
   Augmentez la dose de levure, d'eau ou de sucre. Vérifiez que les ingrédients ont bien été ajoutés au moule à pain dans l'ordre préconisé : d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs et, en dernier lieu, la levure.
   Remarque : le pain de seigle et le pain complet à la farine intégrale ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de froment.

7. *La pâte s'affaisse après le démarrage de la phase de cuisson.*
   La pâte est trop légère. Réduisez légèrement les doses de liquides ou la dose de levure ou utilisez un programme à temps de levage plus court. Vous pouvez également essayer d'augmenter la dose

de sel.

8. *La pâte est trop molle ou trop collante.*
Essayez de rendre la pâte plus lisse en y ajoutant une cuillerée de farine pendant le pétrissage.

9. *La pâte est très difficile à pétrir.*
Ajoutez une cuillérée d'eau pendant le pétrissage.

RECETTES

Pain blanc

Ingrédients :

Programme	2			
Quantité				
d'eau	80	120	180	ml
de lait	90	140	220	ml
de beurre	6	10	15	g
de sel	1	1 ½	2	c.à.c.
de sucre	1 ½	2	3	c.à.s.
de farine de froment type 405	260	400	600	g
de levure de boulanger	¾	1	1 ½	c.à.c.
Rendement approximatif	400g	650g	1000g	

Pain aux oignons

Ingrédients :

Programme	1			
Quantité				
d'eau	260	350	500	ml
de sel	¾	1	1 ½	c.à.c.
de sucre	¾	1	1	c.à.c.
de farine de froment type 1050	400	540	760	g
d'oignons	56	75	100	g
de levure de boulanger	½	¾	1	c.à.c.
Rendement approximatif	600g	900g	1300g	

Pain aux raisins secs

Ingrédients :

Programme	1			
Quantité	(petit)	(moyen)	(grand)	
d'eau	150	200	310	ml
de beurre	1 ¼	1 ½	2 ½	c.à.s.
de sel	½	¾	1	c.à.c.
de miel	1 ½	2	3	c.à.s.
de farine de froment type 405	270	420	650	g
de levure de boulanger	¾	1 ½	2	c.à.c.
Raisins secs	40	75	100	g
Rendement approximatif	550g	700g	1100g	

Pain complet

Ingrédients :

Programme	3			
Quantité	(petit)	(moyen)	(grand)	
d'eau	310	415	620	ml
d'huile	1	1 ½	2	c.à.s.
de jus de citron	1	1 ½	2	c.à.s.
de farine de seigle complet	150	200	300	g
de farine de froment type 1050	300	400	600	g
de sucre	3	4	6	c.à.c.
de sel	1	3	4	c.à.c.
de levure de boulanger	2	3	4	c.à.c.
de céréales d'avoine	4	6	8	c.à.c.
Rendement approximatif	750g	1000g	1500g	

Pain complet au seigle

Ingrédients :

Programme	1			
Quantité	(petit)	(moyen)	(grand)	
d'eau	150	220	350	ml
de yaourt naturel à 3,5% m.g	75	110	175	ml
de sel	1	1 ½	2 ½	c.à.c.
de sucre	¼	¼	¾	c.à.s.
de farine de froment type 550	160	230	350	g
de farine de froment type 1150	160	230	350	g
de levure de boulanger	¾	1 ¼	2	c.à.c.
Rendement approximatif	500g	700g	1150g	

Pâte à Pizza

Ingrédients :

Programme	8			
Quantité	(petit)	(moyen)	(grand)	
d'eau	230			ml
d'huile d'olive	3			c.à.s.
de sel	2			c.à.c.
de sucre	1			c.à.c.
de farine de froment type 550	400			g
de levure de boulanger	2			c.à.c.
Rendement approximatif	600g			

Astuce:
Une fois le programme terminé, retirez la pâte du moule. Laisser lever la pâte à température ambiante pendant 30 minutes environ.

Confitures, Marmelades
La recette de base consiste en des fruits finement coupés ou en purée et de sucre additionné de pectine (avec un rapport de, par ex., '2:1'). Vous pouvez trouver les proportions exactes concernant les quantités de fruits et de sucre additionné de pectine sur les paquets de sucre.

– Lavez les fruits et, si nécessaire, pelez-les.
– Pesez environ 900g de fruits, mais respectez toujours les quantités totales maximum pour éviter que le mélange ne mousse et ne déborde. Les fruits doivent être coupés en petits morceaux (max. 1 cm) ou écrasés en purée.
– Placez les fruits et 500 g de sucre additionné de pectine dans le moule. Si vous faites de la marmelade avec des baies, ajoutez 1 c.à s. de jus de citron et bien mélanger.
– Démarrez le programme CONFITURE, MARMELADE.
– Surveillez soigneusement la cuisson. Retirez tout résidu de sucre sur les parois du moule à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
– A la fin du programme, retirez la fiche de la prise murale et sortez soigneusement le moule à l'aide d'une manique.
– Transférez délicatement la confiture ou la marmelade dans des récipients préparés à cet effet. Puis fermez hermétiquement les récipients, et laissez-les refroidir.
– Nettoyez soigneusement le moule immédiatement après utilisation.

Recettes pour les petits moules à pain

Pain aux oignons
Ingrédients :

Programme	1			
Quantité				
d'eau	130 /130	175 / 175	-	ml
de sel	⅓ / ⅓	½ / ½	-	c.à.c.
de sucre	⅓ / ⅓	½ / ½	-	c.à.c.
de farine de froment type 1050	200 / 200	270/270	-	g
d'oignons	30 / 30	38 / 38	-	g
de levure de boulanger	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	c.à.c.
Rendement approximatif	300g/ 300g	430g/430g	-	

Pain aux raisins secs
Ingrédients :

Programme	1			
Quantité				
d'eau	75 / 75	150 / 150	-	ml
de beurre	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	c.à.s.
de sel	¼ / ¼	½ / ½	-	c.à.c.
de miel	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	c.à.s.
de farine de froment type 405	135 / 135	270 / 270	-	g
de levure de boulanger	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	c.à.c.
Raisins secs	20 / 20	38 / 38	-	g
Rendement approximatif	200g / 200g	550g/550g	-	

Abréviations :
C.à.c. = cuillerée à café (cuiller à doser : 1 c.à.c.) = 5 ml
C.à.s. = cuiller à soupe (cuiller à doser : 1 c.à.s.) = 15 ml
g = gramme
ml = millilitre

Mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce
Divers mélanges prêts à l'emploi sont disponibles dans le commerce.

- Dans le moule, versez jusqu'à 500 g de mélange ainsi que la quantité requise de levure de boulanger en poudre. En fonction des ingrédients, il est possible que seule la moitié du mélange ne soit utilisée à la fois.
- Ajoutez la quantité de liquide correspondante.

Programme : NORMAL, PAIN BLANC/CROUSTILLANT ou PAIN COMPLET, selon le type de farine utilisé.

Informations complémentaires concernant les recettes
La machine à pain a été conçue pour réaliser des recettes dont la teneur en farine ne dépasse pas 550 g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage convenable, voire parfait, ne dépassez pas cette limite.
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
Le sucre aide la levure à lever et tend à rendre la croûte plus foncée et plus épaisse.
Le sel donne à la pâte une consistance plus ferme et ralentit le processus de levage.
Si vous ajoutez davantage de liquides à une recette, veillez à réduire en conséquence la dose de liquide indiquée dans cette recette. Ceci s'applique par exemple à l'addition d'œufs, fromage frais ou yaourt.
Le résultat de la cuisson dépend de plusieurs facteurs tels que la pression atmosphérique, l'humidité, la dureté de l'eau, la température ambiante et la température des ingrédients. Si une recette s'avère ne pas être à votre goût, nous vous conseillons de la modifier en vous référant aux méthodes décrites à la section *'Problèmes courants et questions'*.

Informations destinées aux personnes souffrant d'allergies
Cette machine à pain permet l'utilisation de farines spécialement formulées pour les personnes allergiques aux céréales. Les pains finis auront une consistance relativement ferme même lorsque des quantités plus élevées de levure ou de levure chimique sont utilisées.
Cependant, dans ce cas, seuls les programmes STANDARD ou SANS GLUTEN doivent être utilisés, en choisissant le degré de brunissage le plus fort. Ce programme donne au pain une croûte plus ferme.
La pré-programmation est déconseillée pour les farines de type "sans gluten". Démarrez le programme immédiatement après l'ajout des ingrédients.
Pour le pain sans gluten, les préparations prêt-à-l'emploi disponibles dans le commerce conviennent parfaitement.

FICHE TECHNIQUE

Modèle No. :	BM 3992
Tension de service :	230 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	860 W
Capacité de cuisson :	Moule à pain grande taille capacité 3,8l: taille du pain entre 750 et 1600g Moules à pain petites tailles d'une capacité de 1,35l chaque: taille du pain environ 500g chaque
Dimensions approximatives :	395 mm (L) x 275 mm (P) x 315 mm (H)
Poids :	4,9 kg
Minuterie:	pré-programmable jusqu'à 13:00 heures
Les programmes :	11
Accessoires :	Gobelet gradué, cuillère à doser et outil destiné au retrait du crochet pétrisseur
Ce produit est conforme aux directives obligatoires inhérentes à l'étiquetage CE.	



Mise au rebut
Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

GARANTIE
Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

INHOUD

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS INSTRUCTIES

Lees de volgende instructies goed door voordat men de broodmaker voor de eerste keer gebruikt.

- De buitenkant van de huizing en de stoomuitlaten worden heet tijdens gebruik. Raak geen hete delen van de unit aan. **Gebruik altijd een pannelap of geschikte ovenhandschoenen wanneer men het brood verwijderd.** Zorg ervoor dat men alleen de deksel handgreep aanraakt wanneer men de unit opent.
- Deze broodmaker mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geinstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning zoals aangegeven op het typeplaatje.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, en ook**
  - **in geval dat de unit niet goed functioneert tijdens gebruik,**
  - **wanneer men de bakvorm verwijderd,**
  - **tijdens schoonmaken van het apparaat.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Verwijder al het pakmateriaal aan de buiten- en binnenkant. Al deze materialen zijn geschikt voor recycling.
- **Waarschuwing**: houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zorg voor een minimale afstand van 5cm tussen het apparaat en de muur of andere objecten. Plaats of gebruik het apparaat nooit onder of dichtbij overhangende objecten zoals gordijnen of andere brandbare materialen en plaats nooit objecten op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Plaats de unit op een gelijke, hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat of het snoer nooit in aanraking komen met hete oppervlaktes of andere hittebronnen (b.v. ovenplaten of open vuur).
- Gebruik het apparaat nooit tenzij de bakvorm met de ingrediënten in de unit geplaatst zijn.
- Stel het apparaat nooit bloot aan regen of vochtigheid en gebruik het apparaat nooit buiten of op natte ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat goed beschermd is tegen waterdruppels. Dompel **nooit** de stekker, het snoer of het apparaat onder water.
- **Waarschuwing**: bedek nooit het brood met aluminium folie of soortgelijke items tijdens het bakproces; de opbouw van hitte, als een resultaat, kan het apparaat ernstig beschadigen.
- Deze broodmaker is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en moet niet commercieel gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat nooit voor iets anders dan wat wordt beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Het gebruik van accessoires anders dan de door de fabrikant bijgeleverde, kan schade veroorzaken aan het apparaat. Er bestaat ook gevaar voor enstige persoonlijke verwonding.
- Raak nooit bewegende onderdelen aan tijdens gebruik. Plaats nooit vingers of handen in het

apparaat tenzij het is losgekoppeld van het de netspanning en volledig afgekoeld is.

- Teneinde aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen en eventueel gevaar te voorkomen moeten reparaties aan elektrische apparatuur worden uitgevoerd door daartoe bevoegd personeel, zelfs de vervanging van het snoer. Voor het geval reparaties moeten worden uitgevoerd verzoeken wij u het apparaat naar een van onze voor klanten bestemde service-afdelingen te sturen. De adressen hiervoor vindt u in de appendix van dit handboek.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere referencie.

Belangrijke extra informatie

- Gebruik altijd een pannelap of wanneer men het apparaat aanraakt na gebruik of wanneer men vers gebakken brood hanteert.
- Wanneer de stroom uitvalt voor minder dan 7 minuten zal het bakproces automatisch verder gaan op het punt van onderbreking.
- Tijdens het kneedproces kan het kijkglas beslaan met condensatie. Deze condensatie zal verdwijnen tijdens de bakfase.
- Om te zorgen dat het brood gelijkmatig gebakken wordt moet men de deksel nooit openen tijdens het bakproces.
- Laat de broodmaker en de bakvorm na gebruik goed afkoelen voordat men deze gaat schoonmaken.
- De bakvorm en de deeghaak hebben een anti aanbaklaag. Om beschadiging te voorkomen moet men hierop geen metalen, harde, scherpe of puntige voorwerpen gebruiken.
- **Let op:** Het gebruiken van de broodmaker **wanneer deze leeg is** kan schade veroorzaken aan het apparaat door oververhitting van de lege bakvorm.

Let op

- In het geval dat er rook uit de bakruimte komt moet men ervoor zorgen dat de deksel goed gesloten blijft en de stekker onmiddelijk uit het stopcontact verwijderd wordt. Probeer onder geen enkele omstandigheden de vlammen of het smeulende deeg te doven met water. Rook kan veroorzaakt worden doordat het deeg over de rand van de bakvorm rijst en in aanraking komt met de hitte elementen. Het is daarom zeer belangrijk dat men de juiste hoeveelheden gebruikt zoals aangegeven in de recepten.
- Zorg dat het apparaat buiten bereik van kinderen is geplaatst wanneer het in gebruik is.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte of brandbare ondergrond (b.v. vloerbedeking). Zorg ervoor dat het apparaat op een harde vlakke ondergrond geplaatst is. Zorg ervoor dat het apparaat niet om kan vallen.
- Raak nooit de stoomuitlaten aan de achterkant van het apparaat aan, of het kijkglass in de deksel, deze worden zeer het tijdens gebruik.
- Voordat het apparaat wordt gereinigd moet ervoor worden gezorgd dat het is uitgeschakeld, de stroomtoevoer is ontkoppeld, en het helemaal afgekoeld is.

JOUW BROODMAKER



1.	Kijkglas	6.	Maatlepel
2.	Deksel	7.	Maatbeker
3.	Brood bakvorm	8.	2 kneedhaken
4.	Controlepaneel met display	9.	2 kleine brood bakvormen
5.	Extractor voor kneedhaken		



A	**Display**	C	Programma 1...........11
a1	Display - programma	D	Start / Stop
a2	Display - bruiningslevel	E	Tijdklok - minus
a3	Display - gewicht	F	Tijdklok- plus
a4	Display - looptijd	G	Bruiningscontrole
B	Hoofd indicatielampje	H	Broodgewicht

Visueele programma-status display:

Tijdklok	
Voorverwarmen	
Kneeden	
Staan	
Rijzen	
Baken	
Warmhouden	
Eind	O.K.

CONTROLE PANEEL

A Display

De display geeft het gekozen programma aan, level van bruinen, gewicht, overgebleven looptijd en programma status. Een lopend programma wordt aangegeven door een knipperend lichtje in de tijdaanduiding.

B Hoofd indicatielampje

C Programma 1..........11

Druk op knop 1..........11 om het gewenste programma te kiezen.
De programma zal zichtbaar worden in de display.

D Knop

Deze knop zal het gekozen programma starten.
A bliep signaal zal hoorbaar zijn, en de dubbelepunt in de tijd display begint te knipperen.
Om het programma te beeindigen, houd men de knop voor 3 seconden ingedrukt. Dit zal aangegeven worden door een bliep signaal.

E/F Tijdklok - minus / Tijdklok - plus

Programmas **1, 2, 3, 4, 6, 9 en 11** mogen gestart worden met een vertraagde tijdzetting zodat het geselecteerde programma 13.00 uur later afgewerkt kan worden.

Voorbeeld:
Wanneer men het programma om 20.00 uur wil laten starten en het brood moet klaar zijn om 7.30 de volgende morgen. Hierdoor zal de totale tijd dat het programma loopt 11 uur en 30 minuten zijn.

- Gebruik de 1..........11 knop om het gewenste programma te kiezen.
- Druk op de Timer knoppen + of - totdat de display de gewenste looptijd van 11.30 aangeeft.
- Voeg de ingrediënten toe zoals staat aangegeven in de sectie Gebruik. Voorkom dat het gist in aanraking komt met vloeistoffen of zout.
- Gebruik de tijdklok nooit wanneer men ingrediënten voor een recept nodig heeft die kunnen bederven zoals eieren, verse melk of fruit. De tijdklok is ook niet geschikt voor recepten waar men tijdens de kneedfase of rijsfase nog ingrediënten moet toevoegen (b.v. noten, graan of gedroogd fruit).

G Bruinen

Bakprogrammas **1, 2, 3, 4, 5, 6 en 11** zorgen voor de vooruit gekozen level van bruinen: 3 standen zijn beschikbaar. De gekozen level van bruinen is aangegeven door een pijlpunt in het bovenste gedeelte van de display.
LICHT
MEDIUM
DONKER
SNEL
Tevens, kan men een snel-programma kiezen voor programmas **1 tot 4**.
Met deze stand, de deeg bereidingstijd is verkort met 60 tot 75 minuten.

H Broodgewicht

Bakprogramma's **1, 2, 3, 4, 5 en 6** zorgen voor een voouit gekozen broodmaat. Het gekozen gewicht is aangegeven in de vorm van een pijlpunt symbool onder het overeenkomende brood symbool op de display.

Akoestisch signaal Aan/Uit

- Wanneer de broodmaker is aangezet, zal het akoestische functie signaal actief zijn.
- Tijdens gebruik, kan deze functie uitgezet worden door gelijktijdig op de tijdklok knoppen en te drukken voor minimaal 3 seconden. *(Het hoofd indicatielampje zal kort uitgaan om deze invoeging aan te geven.)*
- Om het akoetsische signaal functie te heractiveren, druk nogmaals gelijktijdig op de en knoppen. Een pieptoon geeft aan dat de functie geactiveert is.
- Na een stroomonderbreking, zal de signaal functie automatisch geactiveert worden.

Bescherming tegen verkeerd instellen:

Wanneer een programma gestart is, worden alle andere bedieningsknoppen geblokkeerd totdat het volledige bakproces klaar is, of tot men de knop voor minimaal 3 seconden indrukt.

PROGRAMMEERBARE FUNCTIES

Het menu heeft 11 verschillende programmas om van te kiezen:

1 = STANDAARD

Dit programma is het meest gebruikt en geschikt voor brood met een hoog volkorenbloem gehalte.

2 = WIT BROOD/FRANS BROOD

Geschikt voor typisch licht deeg WIT BROOD/FRANS BROOD.

3 = VOLKOREN BROOD

In vergelijking met de STANDAARD setting, dit programma heeft extra rijs en bakfases, omdat het deeg voor brood met een hoog rogge of volkorenbloem gehalte minder sterk zal rijzen dan tarwebloem.

4 = CAKE MET GIST

Vanwege het hoge suikergehalte, zoet gistdeeg bruint sneller; in dit programma, de bakfase is daarom korter.

5 = EXTRA-KORT PROGRAMMA

De Brooden zal kleiner en harder worden dan normaal.

6 = GLUTEN-VRIJ

Voor brood gemaakt met gluten-vrij bloem

7 = DEEG

Dit programma heeft geen bakfase inbegrepen. Nadat het programma afgewerkt is kan het deeg (b.v. pizzadeeg) verwijderd worden en dan gebakken in een gewone oven.

8 = PASTA DEEG

Voor deeg om pasta te maken.

9 = SANDWICH

Geschikt voor het bakken van sandwichbrood. Het brood heeft een lichte samenstelling en een dunne korst.

10 = JAM, MARMALADE

Geschikt voor het bereiden van jam, marmalade. Tijdens het gereedmaken moet ervoor worden

gezorgd dat de bakvorm slechts voor tweederde (max. 1000g) met de ingrediënten wordt gevuld, het mengsel heeft neiging om te schuimen.

11 = BAKKEN

Geschikt voor het bakken van deeg (b.v. deeg wat met het DEEG programma van te voren gekneed is). In dit geval kan de rijsfase verandert worden volgens het soort deeg voor het BAK programma gestart is.

– *Extra-kort programma:*
  Dit programma geeft de mogelijkheid voor een kortere baktijd. Met een kortere rijsfase, zullen broden kleiner en harder zijn dan normaal. Vergeet niet dat men warm water moet gebruiken. De best resultaten zullen bereikt worden met een water temperatuur van ongeveer 48-50°C. Wij bevelen aan dat men een voedsel thermometer gebruikt. Met een te lage temperatuur, zal het brood niet genoeg rijzen; een te hoge temperatuur zal de gist in het deeg te vroeg laten rijzen, wat weer zal zorgen voor een onvoldoende bakresultaat.
– In de programmas *STANDAARD, VOLKOREN BROOD, CAKE MET GIST, GLUTEN-VRIJ* en *SANDWICH*, mag men ingrediënten toevoegen zoals tarwekiemen, zonnebloem zaadjes, kruiden, kummel zaadjes, gemalen peper, gemalen noten, musli, gemalen mais, fijn gesneden spek blokjes enz. naar smaak.
– Een 12-tonig piepsignaal geeft aan wanneer de meest geschikte tijd voor het toevoegen van deze ingrediënten bereikt is. De tabel hier geeft deze meest geschikte tijden aan.

Progr.	**Bruinen**	**Maat**	**Looptijd** (uren)	**Deeg bereiden** (uren)	**Baktijd** (min.)	**Warmhouden** (min.)	**Ingrediënten** om toe te voegen na minuten:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-

6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Belangrijke informatie

- Wanneer men bloemresten waarneemt op de wanden van de bakvorm, open de deksel tijdens het kneden, en gebruik een rubberen schraper om de bloem terug te duwen in het deeg zodat het juist bewerkt kan worden.
  Sluit hierna de deksel.
- Wanneer men gist gebruikt, mag de kneedhaak verwijderd worden na de laatste kneedfase.

GEBRUIK VAN DE BROODMAKER

Jouw nieuwe broodmaker laat je:

- brood baken van verschillende recepten, sommige kunnen gevonden worden in het aanhangsel van deze gebruiksaanwijzing. Tevens kan men deze broodmaker gebruiken met kant-en-klare mix tot een gewicht van 500g voor vaste ingrediënten(voor een brood van ongeveer 1000g).
  - De twee kleinere bakvormen kunnen gebruikt worden voor het maken van kleinere brooden. Het volume van de kleinere bakvormen is ongeveer 2/3 van het grote bakvorm volume.
- kneed deeg voor broodjes, pizza enz., en laat het deeg rijzen.
- Alleen recepten met een bloeminhoud van ongeveer 200g – 550g mogen gebruikt worden met deze broodmaker. Gebruik 1 ½ theelepels gist voor tarwebloem, en 2 theelepels voor roggebloem.
  Wanneer de bloeminhoud onder dit minimum valt kan het goed kneden van het deeg niet gegarandeert worden. Teveel bloem kan als gevolg hebben dat het deeg over de rand van de bakvorm rijst.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

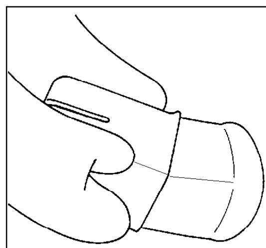
- Verwijder de bakvorm.
- Voordat men de broodmaker voor de eerste keer gebruikt, moet het eerst goed schoongemaakt worden zoals word beschreven in de sectie *Schoonmaken en onderhoud*.
- Pas de kneedhaken in de gaten in de bakvorm en vul de vorm met ongeveer 125ml water.
- Plaats de bakvorm terug in de unit.
- Stop de stekker in een passend stopcontact.
- Gebruik de 1...........11 knop om het programma **11** (BAKKEN) te kiezen.
- Druk op de ⏻ knop en laat het apparaat opwarmen voor ongeveer 10 minuten met de deksel open. Dit zal de geur verwijderen die aanwezig is wanneer men een hitte element voor de eerste keer activeert. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Hierna, druk en houdt de ⏻ knop ingedrukt voor ongeveer 3 seconden om de broodmaker uit te

schakelen (dit zal bevestigt worden door een akoestisch signaal); verwijder nu de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen.

– Maak de unit weer schoon zoals beschreven in de sectie *Schoonmaken en onderhoud*.

GEBRUIK

– Open de deksel en verwijder de bakvorm.
– Pas de kneedhaken in de gaten in de bakvorm.
– Voor het beste resultaat voeg eerst de vloeistoffen toe gevolgt door de vaste ingrediënten zoals bloem.
– Als laatste voeg de gist toe. Zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met het zout of de vloeistoffen wanneer men de tijdklok gebruikt.
– Plaats de bakvorm in de unit. Zorg dat de bakvorm goed op zijn plaats sluit. Voordat het programma wordt gestart het deksel sluiten, de stekker in een passend stopcontact steken en het apparaat aanschakelen.
– Gebruik de 1...........11 knop om het gewenste bakprogramma te kiezen.
– Elke keer wanneer de knop wordt ingedrukt zal de display veranderen naar het volgende programma in de volgorde.
– Kies de gewenste level van bruinen . (Alleen voor programmas **1, 2, 3, 4, 5, 6 en 11**)
– Kies het gewicht . (Alleen voor programmas **1, 2, 3, 4, 5 en 6**)
– Druk op de knop om het kneed en/of bakproces te starten. (Wanneer men het programma wil starten met de tijdklok, de totaal geweste looptijd kan nu ingesteld worden, met behulp van de geschikte timer knoppen of .)
– Tijdens de kneedfase of rijsfase in programma's **1, 3, 4, 6 en 9**, een akoestisch signaal geeft aan de extra ingrediënten zoals fruit en noten kunnen worden toegevoegt aan het deeg. Open hierna niet de deksel, maar wacht totdat het programma klaar is.
– Wanneer men het programma tijdens gebruik wil onderbreken, druk dan op de knop voor ongeveer 3 seconden. De toets invoering zal bevestigdt worden door een akoestisch signaal.
– Wanneer het brood of deeg klaar is een dubbel acoustic signaal is hoorbaar en de tijdklok laat **0:00** zien. Druk de knop voor tenminste 3 seconden in en open de deksel.
– Verwijder voorzichtig de bakvorm **met gebruik van pannelappen**. Plaats de hete bakvorm niet op een hittegevoelige ondergrond.



– Verwijder het brood uit de bakvorm. Om het brood los te maken moet men het zachtjes schudden. Mocht de kneedhaak vast komen te zitten in het brood, moet het voorzichtig verwijderd worden met gebruik van het bijgeleverde uittrek gereedschap. Om de onderkant van het brood te laten afkoelen moet men het op een metalen rooster plaatsten. Probeer niet het brood te snijden voordat het is afgekoelt.
– Wanneer de broodmaker niet onmiddelijk uitgeschakeld is, nadat de programma looptijd verlopen is, zal het brood automatisch warm gehouden worden voor een periode van 60 minuten.
– De unit zal dan automatisch uitschakelen.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

● **Let op: voordat men de broodmachine schoonmaakt moet men het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen** en het apparaat laten afkoelen. Dompel de broodmachine nooit onder water.

– Til er de bakvorm uit en verwijder de kneedhaken.
  De bakvorm en kneedhaken mogen schoongemaakt worden met gebruik van warm water en zachte zeep. Gebruik **nooit grof materiaal** voor het schoonmaken. Wanneer men niet in staat is om de kneedhaken normaal los te koppelen van de bakvorm, moet men deze ongeveer 30 minuten in warm water laten weken. Gebruik geen geweld om de haken te verwijderen.
- Om schade te voorkomen aan de drijfstangpakking, mag men het bakvorm nooit voor langere periodes laten weken. **Maak de bakvormen nooit schoon met behulp van de vaatwasmachine.**

– De binnenkant van het deksel mag schoongemaakt worden met een zachte, vochtige doek. De binnenkant van het apparaat **moet schoongemaakt worden met een zachte, droge doek**.
- Gebruik **nooit** schoonmaakmiddelen speciaal geschikt voor het schoonmaken van bakovens en gebruik geen schuurmiddelen of harde schoonmaakoplossingen, azijn of bleekmiddelen voor het schoonmaken.
- Voordat men het apparaat opbergt, moet men zorgen dat het geheel is afgekoeld en volledig droog is.

TYPISCHE PROBLEMEN EN VRAGEN

1. *Het brood heeft een sterke geur*.
   Controleer of de juiste hoeveelheid gist gebruikt was. Te veel gist geeft het brood een sterke geur en laat het brood te veel rijzen. Gebruik altijd verse ingrediënten.

2. *Het gebaken brood is nat en heeft een plakkerig oppervlak*.
   Verwijder het brood onmiddelijk van het apparaat na het bakken en plaats het op een metalen rooster zodat het kan afkoelen.

3. *Indrukken van de Startknop activeert niet het geselecteerde programma*.
   Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op de netspanning.
   Wanneer het apparaat te heet is van het laatste gebruik zal een automatische veiligheidsschakelaar ervoor zorgen dat het apparaat niet start. In dit geval, zal de display de letters **E00** of **E01**, aangeven en een ononderbroken akoestisch signaal is hoorbaar. Druk de ⏻ knop in voor 3 seconden, en verwijder de bakvorm met de ingrediëten van het apparaat. Laat de broodmaker afkoelen voor 20 minuten met de deksel open voordat men het programma weer probeert te starten.

4. *Nadat men de Startknop indrukt zal de boodschap* **E:EE** *of* **H:HH** *zichtbaar zijn op de display.*
   Deze boodschap geeft aan dat er een probleem is met de temperatuursensor. In dit geval moet het apparaat gecontroleerd worden door een gekwalificeerd persoon.

5. *Het brood is te hoog gerezen.*
   Verminder de hoeveelheid gist, water of bloem gebruikt.

6. *Het brood is niet hoog genoeg gerezen.*
   Vermeerder de hoeveelheid gist, water of zoetmakers. Zorg dat de ingrediënten in de juiste volgorde aan de bakvorm toegvoegt waren: eerst de vloeibare ingrediënten gevolgt door de vaste ingrediënten en daarna de gist.
   Let op: brood gemaakt van rogge of volkoren bloem zal minder rijzen dan brood gemaakt van tarwebloem.

7. *Nadat het bakproces gestart is zakt het deeg inelkaar.*
   Het deeg is te licht. Verminder de hoeveelheid vloeistoffen of gist of gebruik een programma met een kortere rijsfase. Men kan ook proberen om de hoeveelheid zout te vermeerderen.

8. *Het deeg is te zacht of te plakkerig.*
   Het deeg kan beter worden wanneer er tijdens het kneden een volle lepel met bloem wordt bijgevoegt.

9. *Het deeg is erg moeilijk te kneden.*
   Voeg een lepel of water toe bij het kneedproces.

RECEPTEN

Wit brood/frans brood

Ingrediënten:

Programma	2			
Zetting				
Water	80	120	180	ml
Melk	90	140	220	ml
Boter	6	10	15	g
Zout	1	1 ½	2	tl
Suiker	1 ½	2	3	el
Volkorenbloem type 405	260	400	600	g
Droge gist	¾	1	1 ½	tl
Ongeveer opleveren	400g	650g	1000g	

Rozijnenbrood

Ingrediënten:

Programma	1			
Zetting				
Water	150	200	310	ml
Boter	1 ¼	1 ½	2 ½	el
Zout	½	¾	1	tl
Honing	1 ½	2	3	el
Volkorenbloem type 405	270	420	650	g
Droge gist	¾	1 ½	2	tl
Rozijnen	40	75	100	g
Ongeveer opleveren	550g	700g	1100g	

Uienbrood

Ingrediënten:

Programma	1			
Zetting				
Water	260	350	500	ml
Zout	¾	1	1 ½	tl
Suiker	¾	1	1	tl
Volkorenbloem type 1050	400	540	760	g
Gebakken uitjes	56	75	100	g
Droge gist	½	¾	1	tl
Ongeveer opleveren	600g	900g	1300g	

Volkoren brood
Ingrediënten:

Programma	3			
Zetting				
Water	310	415	620	ml
Olie	1	1 ½	2	el
Citroen	1	1 ½	2	el
Rogge-volkoren bloem	150	200	300	g
Volkorenbloem type 1050	300	400	600	g
Suiker	3	4	6	tl
Zout	1	3	4	tl
Droge gist	2	3	4	tl
Havermeel	4	6	8	tl
Ongeveer opleveren	750g	1000g	1500g	

Tarwe- en roggebrood
Ingrediënten:

Programma	1			
Zetting				
Natuurlijke gewone yoghurt, 3,5% vetgehalte	150	220	350	ml
Zout	75	110	175	ml
Suiker	1	1 ½	2 ½	tl
Volkorenbloem type 550	¼	¼	¾	el
Volkorenbloem type 1150	160	230	350	g
Droge gist	160	230	350	g
Ongeveer opleveren	¾	1 ¼	2	tl
Ergibt ca.	500g	700g	1150g	

Pizzadeeg
Ingrediënten:

Programma	8			
Zetting				
Water	230			ml
olijfolie	3			el
Zout	2			tl
Suiker	1			tl
Volkorenbloem type 550	400			g
Droge gist	2			tl
Ongeveer opleveren	600g			

Tip:
Wanneer het programma klaar is, verwijdert men het deeg uit het bakvorm. Laat het deeg ongeveer 30 minuten bij kamertemperatuur rijzen.

Jam, Marmelade
Het basisrecept bestaat uit fijn gesneden of gepureerd fruit en gelatinesuiker (b.v '2:1'). Informatie over de juiste verhoudingen van fruit en gelatinesuiker kan op de verpakking van de suiker worden gevonden.

- Was het fruit en wanneer nodig, schil het.
- Weeg ongeveer 900g fruit af, maar let altijd op dat de algemene limit voor de hoeveelheid niet overschreden word, dit om te voorkomen dat het mengsel niet schuimt en overstroomt. Het fruit kan in kleine stukjes gesneden worden (max. 1 cm) of gepureerd worden.
- Plaats het fruit en 500 g gelatinesuiker in de bakvorm. Wanneer men marmalade van bessen maakt voeg dan 1 eetlepel citroensap toe en goed mengen.
- Start het JAM, MARMALADE programma.
- Volg voorzichtig het proces. Gebruik een rubberen schrapper om achtergebleven suikerresten van de wand van de bakvorm te verwijderen.
- Nadat het programma beeindigt is verwijder de stekker uit het stopcontact en neem voorzichtig de bakvorm uit de oven met

gebruik van een ovendoek.
- Giet voorzichtig de jam of marmalade in de voorbereide potten. Sluit de potten hierna zeer goed en laat ze afkoelen.
- De bakvorm moet hierna goed afgespoelt worden.

Recepten voor de twee kleinere bakvormen

Uienbrood

Ingrediënten:

Programma	1			
Zetting				
Water	130 /130	175 / 175	-	ml
Zout	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tl
Suiker	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tl
Volkorenbloem type 1050	200 / 200	270/270	-	g
Gebakken uitjes	30 / 30	38 / 38	-	g
Droge gist	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	tl
Ongeveer opleveren	300g/ 300g	430g/430g	-	

Rozijnenbrood

Ingrediënten:

Programma	1			
Zetting				
Water	75 / 75	150 / 150	-	ml
Boter	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	el
Zout	¼ / ¼	½ / ½	-	tl
Honing	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	el
Volkorenbloem type 405	135 / 135	270 / 270	-	g
Droge gist	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	tl
Rozijnen	20 / 20	38 / 38	-	g
Ongeveer opleveren	200g / 200g	550g/550g	-	

Afkortingen:
Tl = theelepel (maatlepel: 1 Tl) = 5 ml
El = eetlepel (maatlepel: 1 El) = 15 ml
g = Gram
ml = Milliliter

Kant-en-klare broodmix

Verschillende kant-en-klare broodmixen zijn in de winkel verkrijgbaar.
- Plaats tot op 500 g van de kant-en-klare mix en de juiste hoeveelheid droge gist in het ***bakvorm***. Afhankelijk van de inhoud kan het zijn dat maar de helft van de kant-en-klare mix gebruikt kan worden.
- Voeg de juiste hoeveelheid vloeistof toe.

Programma: STANDAARD, WIT BROOD/FRANS BROOD of VOLKOREN BROOD, afhankelijk van het soort bloem dat wordt gebruikt.

Aanvullende recepten informatie

De broodmaker is ontworpen voor het verwerken van recepten met een bloeminhoud tot maximaal 550g. Dit om te voorkomen dat het deeg over de rand van de bakvorm rijst en om te zorgen dat het deeg goed gekneed is. Ga niet over deze hoeveelheden.
Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
Suiker helpt gist met het rijzen, en maakt de korst donkerder en dikker.
Zout maakt het deeg vaster en vertraagt het rijzen.
Wanneer men meerdere vloeibare ingrediënten aan een recept toevoegt zorg er dan voor dat de hoeveelheid van de vloeistoffen tot de juiste hoeveelheid verminderd wordt. Dit is het geval bij b.v. eieren, verse kaas of yoghurt.
Het bakresultaat hangt af van verschillende factoren zoals luchtdruk, vochtigheid, hardheid van het water, kamertemperatuur en temperatuur van de ingrediënten. Wanneer een recept niet in

jou smaak valt na de eerste keer, probeer het te veranderen zoals wordt beschreven in de sectie *'Typische problemen'*.

Speciale informatie voor allergische personen
Met deze broodmaker kan men ook bloemmengsels gebruiken speciaal aangepast voor personen die allergisch zijn tegen graan. Het brood zal harder en steviger zijn wanneer hogere hoeveelheden gist of bakpoeder gebruikt worden.
Echter, in dit geval, kunnen alleen de programmas STANDAARD of GLUTEN-VRIJ gebruikt worden, met de donkerbruine stand. Met dit programma zal het brood een sterkere korst hebben.
Met een gluten-vrij bloemtype, voor-programmeren is niet aanbevolen. Start altijd onmiddelijk het programma nadat de ingrediënten toegevoegt zijn.
Voor gluten-vrij brood, commercieel beschikbare kant-en-klaar mix is het best geschikt.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model nr:	BM 3992
Gebruiks voltage:	230 V~, 50 Hz
Stroomgebruik:	860 W
Bak capaciteit:	Grote bakvorm 3.8 l capaciteit: ongeveer 750 - 1600g broodgewicht Kleine bakvorm 1.35 l capaciteit elk: ongeveer 500g gewicht per brood
Afmetingen:	395 mm (W) x 275 mm (D) x 315 mm (H)
Gewicht:	4,9 kg
Tijdklok:	Voor te programmeren tot 13:00 uren
Programmeerbare functies:	11
Accessories:	Maatbeker, maatlepel en kneedhaak uittrekker
Dit product komt overeen met de bindende CE etikettering voorschriften.	



Weggooien
Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

GARANTIEVERKLARING

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el fabricador de pan, lea las siguientes instrucciones atentamente.

- La superficie exterior y los orificios del vapor se calientan durante el funcionamiento. No toque ninguna parte caliente del aparato. **Asegúrese de utilizar un guante para el horno o guantes apropiados para extraer el pan.** Al abrir la unidad, no toque el asa de la tapa.
- Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
- **Desenchufe el cable eléctrico de la toma eléctrica después del uso o en las siguientes circunstancias:**
  - **si se produce algún fallo en el funcionamiento durante su utilización,**
  - **al extraer la bandeja,**
  - **durante su limpieza.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No permita que el cable eléctrico se descuelgue; manténgalo lejos de cualquier parte caliente del aparato
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Quite todos los materiales de embalaje externos e internos. Todos estos materiales están indicados para el reciclaje.
- **Precaución**: mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Mantenga una distancia mínima de 5 cm entre el aparato y las paredes u otros objetos. No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables. Tampoco coloque ningún objeto encima del aparato.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie nivelada, resistente al calor. No permita que el aparato ni el cable eléctrico estén en contacto con ninguna fuente de calor (placas eléctricas o llamas).
- No ponga en funcionamiento el aparato a menos que la bandeja con los ingredientes esté colocada dentro del aparato.
- No exponga el aparato a la lluvia ni la humedad y no ponga en funcionamiento el aparato en el exterior ni sobre superficies mojadas. Compruebe siempre que está bien protegido frente salpicaduras de agua. **No sumerja nunca** el enchufe, el cable eléctrico ni el aparato en el agua.
- **Precaución**: durante el proceso de cocción, no tape el pan con papel de aluminio ni otro producto similar; la acumulación de calor podría dañar el aparato.
- Este fabricador de pan está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- No utilice este aparato para ningún uso distinto al descrito en este manual.
- La utilización de accesorios distintos a los suministrados por el fabricante podría dañar el aparato, también existe una posibilidad de que se produzcan graves daños personales.
- No toque ninguna pieza en movimiento durante el funcionamiento. No introduzca los dedos ni las manos en el aparato, a menos que esté desconectado del suministro eléctrico y se haya enfriado por completo.

- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.
- Conserve este manual de instrucciones como referencia en el futuro.

Importantes instrucciones adicionales

- Utilice siempre un paño para horno o guantes apropiados cuando toque el aparato después de su utilización, o cuando manipule el pan recién cocido.
- Si se produce una interrupción en el suministro eléctrico de menos de 7 minutos durante el funcionamiento del aparato, el proceso de elaboración de pan continúa automáticamente desde el punto de interrupción.
- Durante el proceso de amasado, probablemente se acumulará vapor de agua en la ventana de observación. Sin embargo, esta condensación desaparecerá durante la fase de cocción.
- Para asegurar que el pan está uniformemente cocido, no abra la tapa durante el proceso de cocción.
- Después de su uso, espere el tiempo suficiente hasta que el fabricador de pan y la bandeja se hayan enfriado antes de limpiarlos minuciosamente.
- La bandeja y el gancho para la masa tienen un recubrimiento antiadherente. Para evitar dañarlo, no utilice ningún objeto metálico, duro, afilado o puntiagudo sobre el recubrimiento.
- **Precaución: si el fabricador de pan se pone en funcionamiento estando vacío podría resultar dañado debido a un sobrecalentamiento de la bandeja de cocción que está vacía.**

Precaución

- Si observara que sale humo del compartimento de cocción, compruebe que la puerta está firmemente cerrada, pero desenchufe inmediatamente el aparato de la toma eléctrica. Nunca, bajo ninguna circunstancia, intente apagar o extinguir una masa ardiendo utilizando agua. Se puede producir humo cuando la masa aumente por encima del borde de la bandeja y entre en contacto con los elementos calefactores. Por ello es importante respetar los límites de cantidad que se indican en las recetas.
- Asegúrese siempre de que el aparato está situado lejos del alcance de los niños, especialmente mientras funciona.
- No coloque el aparato sobre ninguna superficie blanda o inflamable (por ejemplo, la moqueta). Compruebe siempre que está colocado sobre una superficie de trabajo firme y nivelada. Coloque siempre el aparato de modo que no pueda volcar.
- No toque los orificios para el vapor en la parte posterior de la tapa, ni la ventana de observación de la tapa: estas partes se calientan durante el funcionamiento.
- Antes de limpiar el aparato, compruebe que está apagado, desconectado del suministro eléctrico y que se ha enfriado por completo.

SU FABRICADOR DE PAN



1.	Ventana de observación	6.	Cuchara de medición
2.	Tapa	7.	Taza de medición
3.	Bandeja de cocción del pan	8.	2 ganchos amasadores
4.	Panel de control con visualizador	9.	2 bandejas pequeñas de cocción de pan
5.	Extractor del gancho amasador		



A	**Visualizador**	C	Programa 1...........11
a1	Visualizador - programa	D	Iniciar / Stop
a2	Visualizador – nivel de dorado	E	Temporizador - menos
a3	Visualizador - peso	F	Temporizador – más
a4	Visualizador – tiempo de funcionamiento	G	Control del dorado del pan
B	Luz indicadora principal	H	Peso del pan

Indicadores visuales de fases del programa:

Temporizador	
Pre-calentamiento	
Amasado	
Espera	
Levado	
Cocción	
Mantener caliente	
Fin	O.K.

PANEL DE CONTROL

A Visualizador

El visualizador indica el programa seleccionado, el nivel de dorado del pan, peso, tiempo de funcionamiento restante y fase del programa. Un programa en activo quedará indicado mediante dos puntos destellando continuamente en el display del tiempo.

B Luz indicadora principal

C Programa 1...........11

Pulse el botón 1...........11 para seleccionar el programa deseado.
El código del programa aparecerá en el visualizador.

D Botón

Este botón iniciará el programa seleccionado.
Se escucha una señal sonora, y los dos puntos del tiempo parpadearán en el visualizador.
Para finalizar el programa, mantenga el botón pulsado durante 3 segundos. Se escuchará una señal sonora que confirmará esta acción.

E/F Temporizador - menos / Temporizador – más

Los programas **1, 2, 3, 4, 6, 9 y 11** se pueden iniciar mediante un ajuste retardado del temporizador, permitiendo que el programa seleccionado finalice hasta 13:00 horas después.

Ejemplo:

Vd. desea iniciar el programa a las 20h00, y le gustaría que el pan esté listo a las 7h30 de la mañana siguiente. De este modo, el tiempo total de funcionamiento del programa será 11 horas y 30 minutos.

- Use el botón 1...........11 para seleccionar el programa deseado.
- Pulse los botones o hasta que el display muestre un tiempo total de funcionamiento de 11:30.
- Añada los ingredientes siguiendo las instrucciones detalladas en la sección Funcionamiento. Evite que la levadura entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
- No utilice la función del temporizador cuando una receta precise el uso de ingredientes perecederos como huevos, leche fresca o fruta. La función del temporizador tampoco es apropiada para recetas en las que sea necesario añadir ingredientes (por ejemplo nueces, cereales o frutos secos) durante una fase de amasado o una fase de aumento de masa.

G Dorado

Los programas de cocción **1, 2, 3, 4, 5, 6 y 11** permiten una preselección del nivel de dorado deseado; existen tres ajustes disponibles. El nivel de dorado seleccionado aparece indicado mediante una punta de flecha en la parte superior del display.

LIGERO
MEDIO
OSCURO
RÁPIDO

Además, se puede seleccionar un programa-rápido para los programas **1 a 4**.
Con esta configuración, el tiempo de procesamiento de la masa se reduce en 60 o 75 minutos.

H Peso del pan

Los procesos de cocción **1, 2, 3, 4, 5 y 6** permiten una preselección del tamaño del pan. El peso seleccionado aparece indicado en el display mediante el símbolo de una punta de flecha debajo del correspondiente símbolo de pan.

Activar/Desactivar la señal acústica

- Al encender el fabricador de pan, la función de señal acústica estará activada.
- Durante el funcionamiento del fabricador de pan, esta función se podrá desactivar pulsando simultaneamente los botones y del temporizador durante 3 segundos como mínimo. (*La luz indicadora principal se apagará brevemente para confirmar que se ha desactivado esta función*)
- Para reactivar la función de señal acústica, vuelva a pulsar simultaneamente los botones y del temporizador. Se escuchará un pitido que confirma que la función se ha activado.
- Después de una interrupción del suministro eléctrico, la función de la señal acústica se reactivará automáticamente.

Protección contra una instrucción errónea:

Una vez iniciado un programa, el resto de botones de control quedarán bloqueados hasta que el proceso de cocción haya concluido, o hasta que se pulse el botón durante al menos 3 segundos.

PROGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO

El menú permite seleccionar entre 11 programas distintos:

1 = NORMAL

Este programa se utiliza con mayor frecuencia y es apropiado para el pan con un alto contenido de harina de trigo.

2 = PAN BLANCO/BAGUETTE

Apropiado para PAN BLANCO/BAGUETTE de masa típica ligera.

3 = INTEGRAL

En comparación con el ajuste NORMAL, este programa tiene fases de aumento y de cocción más largas, debido a que la masa para pan con un alto contenido de harina de centeno y harina integral suele aumentar con menor fuerza que la masa con harina de trigo.

4 = PASTELES CON LEVADURA

Por su relativamente alto contenido de azúcar, la masa dulce con levadura suele dorarse más rápidamente; por ello, en este programa la fase de cocción es más breve.

5 = PROGRAMA EXTRA-CORTO

Los panes serán más pequeños y firmes que normalmente.

6 = SIN GLUTEN

Para panes elaborados con harina sin gluten

7 = MASA

Este programa no incluye una fase de cocción. Una vez concluido el programa, la masa (por ejemplo masa para pizza) se puede extraer y cocer en un horno convencional.

8 = MASA PARA PASTA

Adecuado para elaborar la masa de la pasta.

9 = SÁNDWICH

Apropiado para cocer pan de sándwich. El pan es ligero y tiene una fina corteza.

10 = MERMELADA, CONFITURA

Adecuado para preparar mermelada, confitura. Durante la preparación, compruebe que todos los ingredientes alcanzan como máximo dos tercios de la capacidad total de la bandeja de cocción (aprox. 1000g), porque la mezcla podría formar espuma.

11 = COCCIÓN

Adecuado para cocer la masa (es decir masa previamente amasada utilizando el programa MASA). De este modo, la fase de aumento se puede modificar según el tipo de masa antes de iniciar el programa de COCCIÓN.

– *Programa extra-corto:*
  Este programa permite elaborar pan en un periodo de tiempo más corto. Con una breve fase de aumento, los panes serán más pequeños y firmes que de costumbre. Recuerde que debe utilizar agua templada. El mejor resultado se obtendrá utilizando agua a 48-50°C de temperatura aproximada. Recomendamos utilizar un termómetro para alimentos. Si la temperatura es demasiado baja, el pan no aumentará suficientemente; con una temperatura demasiado alta la levadura de la masa aumentará demasiado pronto, y no conseguirá un resultado satisfactorio.
– En los programas *NORMAL, INTEGRAL, PASTELES CON LEVADURA, SIN GLUTEN* y *SÁNDWICH*, puede incorporar germen de trigo, pipas de girasol, hierbas, semillas de alcaravea, pimienta molida, frutos secos molidos, muesli, maíz molido, daditos de beicon, etc. según sus preferencias.
– La señal sonora 12 pitidos indica cuándo es el momento adecuado para añadir estos ingredientes. La tabla siguiente indica los tiempos más adecuados.

Progr.	**Dorado**	**Tamaño**	**Tiempo de func.** (h.)	**Preparación de masa** (h.)	**Tiempo de cocción** (min.)	**Mantener caliente** (min.)	**Añadir ingredientes** después de los minutos indicados:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-

6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Información importante

- Si observa residuos de harina en los laterales de la bandeja de cocción, abra la tapa durante la fase de amasado, y utilice una espátula de goma para volver a colocar la harina en la masa y proceder a su mezcla.
  Después cierre la tapa.
- Cuando utilice levadura, extraiga el gancho amasador después de la fase final de amasado.

UTILIZACIÓN DEL FABRICADOR DE PAN

Su nuevo fabricador de pan le permite:

- cocer pan según distintas recetas, algunas de ellas se encuentran en el apéndice de este manual. Sin embargo, este fabricador de pan también le permite utilizar las mezclas preparadas comercialmente disponibles con un máximo de 500g de ingredientes sólidos (para un pan de aprox. 1000g).
  - Las dos bandejas pequeñas de cocción se pueden utilizar para elaborar panes más pequeños. El volumen de las dos bandejas más pequeñas es aproximadamente 2/3 del volumen de la bandeja grande.
- mezclar, amasar la masa para panes, pizza, etc., y permitir que la masa aumente de tamaño.
- Sólo las recetas con un alto contenido de harina de aprox. 200g - 550g deben utilizarse con este fabricador de pan. Utilice 1 cucharada y ½ de postre de levadura para las masas de harina de trigo, y 2 cucharadas para harina de centeno.
  Si el contenido de harina fuera inferior a esta cantidad mínima, no se puede garantizar que los ingredientes quedarán suficientemente amasados. Una cantidad excesiva de harina puede provocar que la masa aumente por encima del borde de la bandeja.

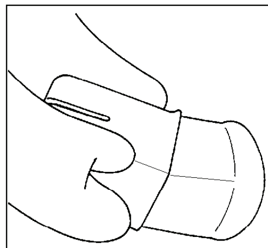
ANTES DE LA UTILIZACIÓN POR VEZ PRIMERA

- Extraiga la bandeja de cocción.
- Antes de utilizar el fabricador de pan por primera vez, deberá limpiarlo meticulosamente, siguiendo las instrucciones de la sección *Limpieza y Cuidado*.
- Coloque los ganchos amasadores en los orificios correspondientes de la bandeja de cocción e incorpore aproximadamente 125ml de agua en la bandeja.
- Vuelva a colocar la bandeja de cocción en el aparato. Asegúrese de que la bandeja queda firmemente ajustada en su posición.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma apropiada.
- Use el botón 1..........11 para seleccionar el programa **11** (COCCIÓN).

- Pulse el botón y permita que la unidad se caliente durante aproximadamente 10 minutos con la tapa abierta. Esto eliminará el olor típico producido al activar por vez primera el componente térmico. Asegure suficiente ventilación.
- Después, pulse y mantenga pulsado el botón durante aproximadamente 3 segundos para apagar el fabricador de pan (la señal acústica confirmará esta acción); después desenchufe el cable eléctrico y permita que el aparato se enfríe durante el tiempo necesario.
- Limpie el aparato según las instrucciones de la sección *Limpieza y Cuidado*.

FUNCIONAMIENTO

- Abra la tapa y extraiga la bandeja de cocción.
- Ajuste los ganchos amasadores en los orificios correspondientes del interior de la bandeja de cocción.
- Para un mejor resultado, añada primero los ingredientes líquidos, seguidos de los sólidos tal y como la harina.
- Finalmente, añada la levadura. Asegúrese de evitar que la levadura entre en contacto con la sal o los ingredientes líquidos durante el uso del temporizador.
- Vuelva a colocar la bandeja de cocción en el aparato. Asegúrese de que la bandeja queda firmemente ajustada en su posición. Antes de iniciar el programa, cierre la tapa, enchufe el cable eléctrico en una toma apropiada y encienda el aparato.
- Use el botón 1..........11 para seleccionar el programa de cocción deseado.
- Cada vez que pulse el botón, el display cambiará al siguiente programa en la secuencia.
- Seleccione el nivel deseado de dorado del pan . (Solo en los programas **1, 2, 3, 4, 5, 6 y 11**)
- Seleccione el peso . (Solo en los programas **1, 2, 3, 4, 5 y 6**)
- Pulse el botón para iniciar el proceso de amasado y/o el proceso de cocción. (Si desea iniciar el programa con un retardo mediante el temporizador, ahora podrá ajustar el tiempo total de funcionamiento utilizando el botón apropiado del temporizador + o - .)
- Durante la fase de amasado o de aumento en los programas **1, 3, 4, 6 y 9**, una señal acústica indicará que se pueden añadir a la masa los ingredientes adicionales como fruta o nueces, después de esto no se deberá abrir la tapa y deberá esperar hasta que el programa haya concluido.
- Si necesita interrumpir un programa en funcionamiento, pulse el botón durante aprox. 3 segundos. Una señal acústica confirmará que se ha pulsado una tecla.
- Cuando el pan o la masa estén listos, escuchará una señal acústica múltiple y el display del tiempo mostrará **0:00**. Pulse el botón durante al menos 3 segundos y abra la tapa.
- Extraiga la bandeja de cocción con cuidado **utilizando un paño para el horno**. No coloque la bandeja de cocción caliente sobre ninguna superficie sensible al calor.



- Saque el pan de la bandeja de cocción. Para separar el pan de la bandeja, se puede sacudir ligeramente. Si el gancho amasador se atasca en el pan, deberá extraerlo con precaución utilizando el extractor incluido. Para permitir que la base del pan se enfríe también, debe colocarlo sobre una rejilla apropiada. No intente cortar el pan hasta que se haya enfriado.
- Si el fabricador de pan no se apaga inmediatamente después de que transcurra el tiempo de funcionamiento del programa, el pan automáticamente se mantendrá caliente durante 60 minutos.
- Después el aparato se apagará automáticamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- **Precaución: antes de limpiar el aparato, compruebe que está apagado, desconectado de la red de suministro** y que se ha enfriado por completo. No sumerja el fabricador de pan en agua.
- – Extraiga la bandeja de cocción y retire los ganchos amasadores.
  La bandeja de cocción y los ganchos amasadores se pueden limpiar usando agua caliente y un detergente suave. No utilizar ningún material agresivo para limpiarlos. Si no puede extraer un gancho amasador de la bandeja de cocción estirando de modo normal, deberá remojarlo en agua templada durante aproximadamente 30 minutos. No utilice excesiva fuerza para extraer el gancho.
- Para no dañar el sello del eje de transmisión, la bandeja de cocción no se debe mantener en remojo durante un largo periodo de tiempo. **No limpie las bandejas de cocción en el lavavajillas.**
- – El interior de la bandeja se puede limpiar con un paño suave, ligeramente humedecido. El interior del aparato se debe **limpiar con un paño suave, seco**.
- **No** utilice productos de limpieza específicamente diseñados para hornos, y no utilice ninguna solución de limpieza abrasiva o áspera, vinagre ni lejías para su limpieza.
- Antes de guardar el aparato, compruebe siempre que se ha enfriado y está completamente seco.

PROBLEMAS TÍPICOS

1. *El pan tiene un olor muy fuerte.*
   Compruebe que ha utilizado la cantidad correcta de levadura. Si añade demasiada levadura se produce un olor desagradable y el pan aumenta demasiado. Utilice siempre ingredientes frescos.

2. *El pan cocido está mojado y su superficie está pegajosa.*
   Saque el pan del aparato inmediatamente después de cocerlo, y colóquelo sobre una rejilla, para que se enfríe.

3. *Pulsando el botón Inicio no se activa el programa seleccionado.*
   Asegúrese de que el aparato está correctamente conectado al suministro eléctrico. Si el aparato todavía está demasiado caliente después de un ciclo de funcionamiento, un interruptor automático de seguridad evitará que el aparato reanude el funcionamiento. En ese caso, el display indicará las letras **E00** o **E01**, y se escuchará una señal acústica continua. Pulse el botón ⏻ durante 3 segundos, y extraiga la bandeja de cocción con los ingredientes del interior del aparato. Permita que el fabricador de pan se enfríe durante 20 minutos con la tapa abierta antes de intentar iniciar el programa de nuevo.

4. *Después de pulsar el botón de Inicio, el mensaje **E:EE** o **H:HH** se verá en el display.*
   Este mensaje indica que el sensor de temperatura no funciona correctamente. En ese caso, el aparato deberá ser revisado por una persona cualificada.

5. *El pan ha aumentado demasiado.*
   Reduzca la cantidad de levadura, agua o harina utilizada.

6. *El pan no ha aumentado suficientemente.*
   Incremente la cantidad de levadura, agua o productos edulcorantes. Compruebe que los ingredientes se han introducido en la bandeja de cocción siguiendo el orden correcto: primero los ingredientes líquidos, seguidos de los sólidos y finalmente la levadura. Nota: el pan hecho con

harina de centeno o harina integral tiende a aumentar menos que el pan hecho con harina de trigo.

7. *Después de iniciada la fase de cocción, la masa baja.*
La masa es demasiado ligera. Reduzca ligeramente la cantidad de líquidos o la cantidad de levadura, o utilice un programa con una fase de aumento más corta. También puede intentar aumentar la cantidad de sal.

8. *La masa está demasiado blanda o demasiado pegajosa.*
La textura de la masa quedará más suave si añade una cucharada de harina durante el proceso de amasado.

9. *La masa es difícil de amasar.*
Añada una cucharada de agua durante el proceso de amasado.

RECETAS

Pan blanco/Pan francés

Ingredientes:

Programa	**2**			
Configuración				
agua	80	120	180	ml
leche	90	140	220	ml
mantequilla	6	10	15	g
sal	1	1 ½	2	cuch.p.
azúcar	1 ½	2	3	cuch.sop.
harina de trigo del tipo 405	260	400	600	g
levadura seca	¾	1	1 ½	cuch.p.
Levadura aprox.	400g	650g	1000g	

Pan de cebolla

Ingredientes:

Programa	**1**			
Configuración				
agua	260	350	500	ml
sal	¾	1	1 ½	cuch.p.
azúcar	¾	1	1	cuch.p.
harina de trigo del tipo 1050	400	540	760	g
cebollas asadas	56	75	100	g
levadura seca	½	¾	1	cuch.p.
Levadura aprox.	600g	900g	1300g	

Pan con pasas

Ingredientes:

Programa	1			
Configuración				
agua	150	200	310	ml
mantequilla	1 ¼	1 ½	2 ½	cuch.sop.
sal	½	¾	1	cuch.p.
miel	1 ½	2	3	cuch.sop.
harina de trigo del tipo 405	270	420	650	g
levadura seca	¾	1 ½	2	cuch.p.
pasas	40	75	100	g
Levadura aprox.	550g	700g	1100g	

Pan integral

Ingredientes:

Programa	3			
Configuración				
agua	310	415	620	ml
aceite	1	1 ½	2	cuch. sop.
zumo de limón	1	1 ½	2	cuch. sop.
harina integral de centeno	150	200	300	g
harina de trigo del tipo 1050	300	400	600	g
azúcar	3	4	6	cuch.p.
sal	1	3	4	cuch.p.
levadura seca	2	3	4	cuch.p.
Copos de avena	4	6	8	cuch.p.
Levadura aprox.	750g	1000g	1500g	

Pan de centeno-trigo-integral

Ingredientes:

Programa	1			
Configuración				
agua	150	220	350	ml
yogur natural, 3.5% gras	75	110	175	ml
sal	1	1 ½	2 ½	cuch.p.
azúcar	¼	¼	¾	cuch. sop.
harina de trigo del tipo 550	160	230	350	g
harina de trigo del tipo 1150	160	230	350	g
levadura seca	¾	1 ¼	2	cuch.p.
Levadura aprox.	500g	700g	1150g	

Masa para pizza

Ingredientes:

Programa	8			
Configuración				
agua	230			ml
Aceite de oliva	3			cuch. sop.
sal	2			cuch.p.
azúcar	1			cuch.p.
harina de trigo del tipo 550	400			g
levadura seca	2			cuch.p.
Levadura aprox.	600g			

Consejo:

Cuando el programa haya concluido, retire la masa de la bandeja de cocción. Permita que la masa aumente de tamaño a temperatura ambiente durante aproximadamente 30 minutos.

Mermelada, Confitura

La receta básica consiste en fruta finamente cortada o triturada y azúcar en forma de gelatina (es decir ‘2:1’). La información sobre las proporciones correctas de fruta y gelatina de azúcar se indican en el envase del azúcar.

- Lavar la fruta y pelarla, cuando sea necesario.
- Pesar aproximadamente 900g de fruta, pero siempre respetando los límites totales de cantidades para evitar que los ingredientes produzcan espuma y se salgan. La fruta se debe cortar en trozos pequeños (máx. 1 cm) o se debe triturar.
- Coloque la fruta y 500 g de gelatina de azúcar en la bandeja. Para elaborar mermelada de frutos silvestres, deberá añadir 1 cucharada sopera de zumo de limón y revolver bien.
- Inicie el programa de MERMELADA.
- Cuando el programa haya finalizado, desenchufe el cable eléctrico, y extraiga la bandeja con precaución, utilizando un paño para el horno.
- Transfiera la mermelada a las jarras preparadas, con cuidado. Después cierre las jarras herméticamente, y espere hasta que se enfríen.
- La bandeja de cocción se deben enjuagar correctamente, inmediatamente después de usarla.

Recetas para las dos bandejas pequeñas de cocción

Pan de cebolla

Ingredientes:

Programa	1			
Configuración				
agua	130 /130	175 / 175	-	ml
sal	⅓ / ⅓	½ / ½	-	cuch.p.
azúcar	⅓ / ⅓	½ / ½	-	cuch.p.
harina de trigo del tipo 1050	200 / 200	270/270	-	g
cebollas asadas	30 / 30	38 / 38	-	g
levadura seca	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	cuch.p.
Levadura aprox.	300g/ 300g	430g/430g	-	

Pan con pasas

Ingredientes:

Programa	1			
Configuración				
agua	75 / 75	150 / 150	-	ml
mantequilla	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	cuch. sop.
sal	¼ / ¼	½ / ½	-	cuch.p.
miel	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	cuch. sop.
harina de trigo del tipo 405	135 / 135	270 / 270	-	g
levadura seca	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	cuch.p.
pasas	20 / 20	38 / 38	-	g
Levadura aprox.	200g / 200g	550g/550g	-	

Abreviaturas:
cuch.p. = cucharada de postre (cuchara de medición: 1 cuch.p.) = 5 ml l
Cuch.sop. = cucharada sopera (cuchara de medición: 1 cuch.sop.) = 15 ml
g = gramo
ml = millilitro

Mezclas preparadas comercializadas
Se comercializan varias mezclas listas-para-cocer.

- Introduzca hasta 500g de la mezcla lista-para-cocer y la cantidad necesaria de levadura seca en la bandeja de cocción. Dependiendo del tamaño de la mezcla, puede que sólo se pueda utilizar la mitad de la mezcla cada vez.
- Añada la cantidad de líquido correspondiente.

Programa: PAN NORMAL, PAN BLANCO/ BAGUETTE o PAN INTEGRAL, dependiendo del tipo de harina utilizada.

Información adicional sobre recetas
Este fabricador de pan está diseñado para procesar recetas con un contenido máximo de harina de 550g. Para evitar que la masa aumente por encima del borde de la bandeja de cocción y garantizar que la masa está correcta y suficientemente amasada, no exceda estos límites.
Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiental normal.
El azúcar complementa la acción de aumento de la masa de la levadura, y suele conseguir que la corteza sea más oscura y gruesa.
La sal da una textura más firme a la masa y disminuye el proceso de aumento de la masa.
Cuando se añadan ingredientes líquidos adicionales a una receta, compruebe que la cantidad de líquidos de la receta se reduce correspondientemente. Esto es aplicable, por ejemplo, cuando se utilizan huevos, queso fresco o yogur.
El resultado de la cocción depende de varios factores como la presión del aire, la humedad, la dureza del agua, la temperatura ambiente o la temperatura de los ingredientes. Si una receta no le gusta directamente, recomendamos que modifique las recetas sugeridas de modo correspondiente, según se describe en la sección *'Problemas típicos'.*

Información especial para gente con alergias
Con este fabricador de pan también podrá utilizar mezclas de harina especialmente formuladas para personas alérgicas al grano. Los panes serán relativamente firmes incluso cuando se utilicen mayores cantidades de levadura fresca o levadura en polvo.
No obstante, en este caso solo deben utilizarse los programas NORMAL o SIN GLUTEN, seleccionando el ajuste más oscuro para el dorado. Con este programa, el pan tendrá una corteza más dura.
Con la harina sin-gluten, recomendamos no utilizar la función de preprogramación. Siempre deberá activar el programa inmediatamente después de introducir los ingredientes.
Si desea preparar pan sin gluten, recomendamos la utilización de mezclas ya preparadas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Núm. de modelo:	BM 3992
Voltaje de funcionamiento:	230 V~, 50 Hz
Consumo total de energía:	860 W
Capacidad de utilización:	Bandeja grande de cocción con 3.8 l de capacidad: pan de aprox. 750 - 1600g Bandejas pequeñas de cocción con capacidad individual de 1.35 l: pan de aprox. 500g cada uno
Dimensiones aproximadas:	395 mm (An) x 275 mm (Fondo) x 315 mm (Al)
Peso de unidad:	4,9 kg
Temporizador:	Pre-programable hasta 13:00 horas
Programas de funcionamiento:	11
Accesorios:	Taza de medición, cuchara de medición y extractor del gancho amasador

Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.



Eliminación
Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

GARANTÍA

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

INDICE

IMPORTANTI NORME SICUREZZA

Prima di utilizzare la macchina per il pane, leggete attentamente le seguenti istruzioni.

- La parte esterna dell'apparecchio e le aperture di fuoriuscita del vapore, raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. **Non toccate le parti della macchina soggette a riscaldarsi. Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per estrarre il pane.** Fate attenzione a toccare solo l'impugnatura del coperchio per aprire l'apparecchio.
- La macchina per pane deve essere collegata ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- **Dopo ogni uso, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro. La spina va disinserita anche**
  - **in caso di malfunzionamento durante l'uso,**
  - **per rimuovere lo stampo di cottura del pane,**
  - **durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione, tenetelo ben lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Eliminate completamente tutti gli imballi esterni e interni. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili.
- **Avvertenza**: Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere sistemato ad una distanza di almeno 5 cm. dalle pareti o da altri oggetti. Non installate e non utilizzate l'apparecchio vicino o sotto armadi a muro o altri oggetti pendenti come tendaggi o materiali infiammabili. Non poggiate nessun oggetto sull'apparecchio durante l'uso.
- L'apparecchio va sistemato su una superficie piana, termoresistente e antiscivolo. Evitate che Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione tocchino superfici calde o vengano a contatto con fonti di calore (p.es. piastre elettriche di cottura o fiamme libere).
- Non mettete in funzione l'apparecchio senza averci inserito lo stampo o con lo stampo vuoto.
- Non esponete l'apparecchio alla pioggia o all'umidità e non usate l'apparecchio all'aperto o su superfici bagnate. Assicuratevi che stia sempre ben protetto da eventuali spruzzi d'acqua. Non immergete **mai** la spina, il cavo d'alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- **Avvertenza:** durante il processo di cottura non coprite il pane con fogli di alluminio o prodotti simili: il surriscaldamento che ne deriverebbe potrebbe danneggiare seriamente l'apparecchio.
- Questa macchina per pane è destinata ad uso esclusivamente domestico e non è intesa per uso professionale.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli descritti nel presente libretto di istruzioni.
- L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio diverso da quelli forniti in dotazione con questo apparecchio possono danneggiare l'apparecchio stesso e possono anche causare gravi danni alle

persone.

- Durante il funzionamento dell'apparecchio, non toccate nessun elemento in movimento. Non mettete le mani o le dita all'interno dell'apparecchio se prima non avete disinserito la spina dalla presa di corrente e lasciato all'apparecchio il tempo di raffreddasi completamente.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.
- Conservate questo libretto di istruzioni per poterlo consultare anche in futuro.

Consigli utili

- Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per toccare l'apparecchio dopo l'uso o il pane appena sfornato.
- In caso di interruzione di corrente fino a un massimo di 7 minuti durante il ciclo, la macchina riprenderà automaticamente il processo dal punto di interruzione una volta ripristinata la normale alimentazione di corrente.
- Durante il processo di impastatura, è possibile che sulla finestrella di controllo si condensi del vapore acqueo che, comunque, sparirà durante la fase di cottura.
- Per ottenere del pane perfettamente cotto, non aprire il coperchio durante la fase di cottura.
- Dopo l'uso, date alla macchina e allo stampo il tempo di raffreddarsi completamente prima di procedere alla pulizia.
- Lo stampo e il gancio per impastare sono dotati di un rivestimento antiaderente. Per non danneggiarne il rivestimento, non usate mai oggetti duri, metallici, taglienti o appuntiti.
- **Attenzione**: mettere in funzione **la macchina vuota può danneggiare la macchina stessa a causa del surriscaldamento dello stampo vuoto**.

Avvertenze

- Nel caso fuoriesca del fumo dal comparto di cottura, assicuratevi che lo sportello rimanga ben chiuso e disinserite immediatamente la spina dalla presa di corrente a muro. Non cercate, in nessun caso, di soffocare o spegnere con acqua l'impasto che sta bruciando. La fuoriuscita di fumo può essere causata dal fatto che l'impasto lievitando sia traboccato dallo stampo e sia arrivato a toccare l'elemento riscaldante. Per questo è molto importante che rispettiate le quantità consigliate nelle ricette.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini, soprattutto quando è in funzione.
- Non appoggiate l'apparecchio su superfici morbide o facilmente infiammabili (per es. tappeti). Assicuratevi che sia sempre sistemato su un piano di lavoro solido e ben livellato. Sistemate sempre l'apparecchio in maniera tale che non possa cadere.
- Non toccate la cassa esterna metallica, né le fessure di fuoriuscita del vapore poste sul retro dell'apparecchio, né la finestrella di controllo che si trova sul coperchio: queste parti raggiungono temperature molto elevate durante la fase di cottura.
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1.	Finestrella di controllo	6.	Misurino dosatore
2.	Coperchio	7.	Bicchiere graduato
3.	Stampo di cottura del pane	8.	2 ganci per impastare
4.	Pannello di controllo con display	9.	2 piccoli stampi di cottura del pane
5.	Estrattore del gancio per impastare		



A	**Display**	C	Programma 1...........11
a1	Display - programma	D	Avvio / Arresto
a2	Display – livello di doratura	E	Timer - meno
a3	Display - peso	F	Timer - più
a4	Display – tempo occorrente	G	Regolatore di doratura
B	Spia luminosa principale	H	Peso del pane

Display per visualizzare lo stato del programma:

Timer	
Pre-riscaldamento	
Impasto	
Riposo	
Lievitazione	
Cottura	
Mantenimento in caldo	
Fine	O.K.

PANNELLO DI CONTROLLO

A Display

Sul display sono visualizzati il programma selezionato, il livello di doratura, il peso, il tempo occorrente rimasto e lo stato del programma. L'esecuzione del programma è indicata dal lampeggio continuo della colonna sul display del tempo.

B Spia luminosa principale

C Programma 1..........11

Premete il tasto 1..........11 per selezionare il programma desiderato.
Sul display sarà evidenziato il codice corrispondente al programma.

D Tasto

Questo tasto dà avvio al programma desiderato.
Si udrà un segnale acustico e comincerà a lampeggiare la colonna sul display del tempo.
Per arrestare il programma, tenete premuto il tasto per 3 secondi. Un segnale acustico confermerà il comando.

E/F Timer - meno / Timer - più

I programmi **1, 2, 3, 4, 6, 9 e 11** possono essere impostati in modo che si attivino successivamente e che il programma finisca il suo ciclo 13 ore dopo.

Esempio:

Volete far partire il programma alle ore 20:00 e volete che il pane sia pronto alle ore 7:30 del giorno successivo. Quindi il ciclo totale del programma durerà 11 ore e 30 minuti.

- Usate il tasto 1..........11 per selezionare il programma desiderato.
- Premete i tasti del timer (o) fino a che il display mostrerà il tempo totale di 11 ore e 30 minuti.
- Aggiungere gli ingredienti seguendo le istruzioni contenute nella sezione Funzionamento. Evitate ogni contatto tra il lievito e i prodotti liquidi o il sale.
- Non usate la funzione della programmazione anticipata per ricette che richiedono l'uso di prodotti deperibili come uova, latte fresco o frutta. Sconsigliamo l'uso di questa funzione anche per quelle ricette che prevedono l'aggiunta di ingredienti (ad es. mandorle o frutta secca o in acini) durante la fase di impasto o durante la fase di lievitazione.

G Livello di doratura

Con i programmi da **1, 2, 3, 4, 5, 6 e 11** si può selezionare il livello di cottura desiderato: sono disponibili 3 livelli. . Il livello di doratura selezionato è indicato dalla punta di freccia nella parte superiore del display.

DORATO
MEDIO
BEN COTTO
BREVE

È inoltre possibile selezionare il processo breve per i programmi da **1 a 4**.
Con questa impostazione, si riduce il tempo necessario per impastare da 60 a 75 minuti.

H Peso del pane

I programmi di cottura **1, 2, 3, 4, 5 e 6** permettono di preselezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato da un simbolo a punta di freccia che compare sul display sotto il simbolo corrispondente del pane.

Segnale acustico acceso/spento (On/Off)

- Quando la macchina per pane è accesa, si attiva la funzione del segnale acustico.
- Durante il funzionamento, questa funzione può essere disattivata premendo contemporaneamente i tasti – e + del timer per almeno 3 secondi. (*La spia luminosa principale si spegne brevemente per confermare l'immissione del comando*)
- Per riattivare la funzione del segnale acustico, premete di nuovo contemporaneamente i tasti – e + del timer. Un segnale sonoro confermerà la riattivazione della funzione.
- In seguito a un'interruzione di corrente, la funzione del segnale acustico si riattiva automaticamente.

Protezione dall'immissione accidentale di comandi:

Dopo l'avvio del programma vengono bloccati tutti gli altri pulsanti fino al termine del processo di cottura, o sino a quando non viene premuto per almeno 3 secondi il tasto .

FUNZIONI DEI PROGRAMMI

Il menu permette di scegliere tra 11 programmi diversi:

1 = STANDARD

Questo è in genere il programma più usato, per la realizzazione di pane ad alto contenuto di farina bianca.

2 = PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE

Adatto alla preparazione del tipico impasto leggero Pane Bianco/Pane alla Francese.

3 = PANE INTEGRALE

Rispetto al programma STANDARD, questo programma prevede le fasi di lievitazione e di cottura più lunghe, a causa del fatto che l'impasto con alta quantità di farina di segale o integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca.

4 = TORTE CON LIEVITO NATURALE

A causa del contenuto di zucchero, l'impasto tende a scurirsi più velocemente, perciò la fase di cottura in questo programma è più breve.

5 = PROGRAMMA SUPER-BREVE

Le pagnotte risulteranno più piccole e più dure del normale.

6 = SENZA GLUTINE

Per pane ottenuto con farina senza glutine

7 = IMPASTO

Questo programma non comprende la fase di cottura. Quando il programma ha concluso il suo ciclo, l'impasto (ad es. per la pizza) può essere tolto dallo stampo e cotto in un forno convenzionale.

8 = PASTA

Utile per preparare l'impasto per la pasta.

9 = SANDWICH / PANINI

Ideale per la preparazione di panini. Il pane è a consistenza leggera e a crosta sottile.

10 = CONSERVE, MARMELLATE

Adatto per preparare conserve, marmellate. Durante la preparazione, assicuratevi che tutti gli ingredienti necessari (max. 1000 gr.) non superino il livello dei due terzi dello stampo di cottura perché il preparato tende a formare della schiuma.

11 = COTTURA

Utilizzabile per cuocere impasti già pronti (ad es. impasti preparati precedentemente con il programma IMPASTO). In questo modo, la fase di lievitazione può essere modificata a seconda del tipo di impasto prima di far partire il programma di cottura.

- *Programma super-breve:*
  Questo programma consente di preparare il pane in tempi ridotti. Per la fase di lievitazione più breve, le forme di pane saranno più piccole e più dure del normale. Vi ricordiamo di usare acqua calda. I risultati migliori si ottengono con acqua a una temperatura approssimativa di 48-50°C. Vi raccomandiamo di utilizzare un termometro specifico per alimenti. Con una temperatura di acqua troppo bassa, il pane potrebbe non lievitare abbastanza; la temperatura troppo alta invece potrebbe accelerare troppo il processo di fermentazione del lievito, portando cioè anche in questo caso ad un risultato non soddisfacente.
- I programmi *STANDARD, PANE INTEGRALE, TORTE CON LIEVITO NATURALE, SENZA GLUTINE* e *SANDWICH/PANINI*, offrono la possibilità di aggiungere ingredienti tipo le germe di grani, semi di girasole, erbe, semi di cumino, grani di pepe, nocelline, muesli, chicchi di mais, piccoli dadini di pancetta e altro secondo i gusti.
- Un segnale acustico a 12 toni indica qual è il momento giusto per aggiungere i vari ingredienti. Nella tabella qui sotto sono indicati i tempi.

Progr.	**Doratura**	**Dimensini**	**Temo occorrente** (ore)	**Preparazione dell'impasto** (ore)	**Tempo di cottura** (minuti)	**Mantenimento in caldo** (minuti)	**Ingredienti** da aggiungere dopo minuti:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-

6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Informazioni importanti

– Se notate dei residui di farina sulle pareti interne dello stampo di cottura, aprite il coperchio durante la fase di impasto e usate un raschietto in gomma per reincorporare la farina all'impasto, in modo che il processo possa essere eseguito correttamente.
  In seguito, richiudete il coperchio.
– Quando utilizzate lievito naturale, dovete rimuovere il gancio per impastare dopo la fase finale di impastatura.

UTILIZZO DELLA MACCHINA PER PANE

La vostra nuova macchina per pane vi permette di:

– Realizzare vari tipi di pane utilizzando tante ricette diverse, alcune delle quali sono in appendice a questo manuale. Comunque, questa macchina per pane permette anche di utilizzare pasta di pane già pronta, fino a un massimo di 500 grammi di ingredienti solidi (per un peso di ca. 1000 grammi di prodotto finito).
  - I due stampi più piccoli risultano utili per ottenere pagnotte più piccole di pane.
    Il volume dei due stampi è di circa i 2/3 del volume dello stampo grande.
– Miscelare, realizzare impasti per pizza o dolci e far lievitare gli impasti stessi.
– Si possono utilizzare solo ricette che prevedano da 200 a 550 grammi di farina. Utilizzate 1 ½ cucchiaino di lievito per la farina bianca e 2 cucchiaini per farina di segale. Con una quantità inferiore, non può essere assicurata la riuscita dell'impasto. Con una quantità superiore, l'impasto lievitato potrebbe superare la capienza massima dello stampo.

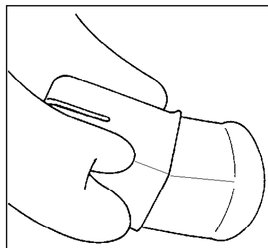
PRIMO UTILIZZO

– Rimuovete lo stampo di cottura.
– Per il primo utilizzo della macchina per pane, procedete alla sua pulitura completa seguendo quanto descritto nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.
– Inserite i ganci per impastare nella sede predisposta all'interno dello stampo di cottura e riempite lo stampo con circa 125 ml di acqua.
– Reinserite lo stampo nell'apparecchio. Assicuratevi che si blocchi perfettamente in sede.
– Inserite la spina in una presa di corrente adatta.
– Agendo sul pulsante 1...........11 selezionate il programma **11** (COTTURA).
– Premete il pulsante e lasciate la macchina in funzione per circa 10 minuti con il coperchio aperto. Questa operazione eliminerà il tipico odore che esalano gli elementi riscaldanti al loro primo utilizzo. Aerate bene il locale.

– Dopo, premete e tenete premuto per circa 3 secondi il tasto ⏻ per spegnere la macchina per pane (lo spegnimento è confermato da un segnale acustico); ora disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio per un sufficiente intervallo di tempo.
– Pulite l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

FUNZIONAMENTO

– Aprite il coperchio e estraetene lo stampo di cottura.
– Inserite i ganci per impastare nella sede predisposta all'interno dello stampo di cottura.
– Per ottenere risultati migliori, inserite dapprima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi, come la farina.
– Il lievito va aggiunto per ultimo. Quando utilizzate la funzione dell'impostazione anticipata tramite il timer, assicuratevi che il lievito non si trovi a contatto con il sale o con gli ingredienti liquidi.
– Rimettete lo stampo di cottura nell'apparecchio. Assicuratevi che si blocchi perfettamente in sede. Prima di ogni utilizzo della macchina per il pane, inserite la spina in una presa di corrente adatta e agite sull'interruttore di accensione/spegnimento per accendere l'apparecchio.
– Premete il pulsante 1..........11 per selezionare il programma desiderato.
– Ogni volta che si schiaccia il pulsante, il display passa al programma successivo in sequenza.
– Selezionate il livello di doratura desiderato . (Attivo solo per i programmi **1, 2, 3, 4, 5, 6 e 11**)
– Selezionate il peso . (Attivo solo per i programmi **1, 2, 3, 4, 5 e 6**)
– Premete il tasto ⏻ per avviare il processo di impastatura e di cottura.
– (Se desiderate avviare il programma tramite l'impostazione anticipata del timer potete impostare ora il tempo totale di funzionamento, agendo sui tasti del timer appropriati + o – .)
– Durante la fase di impasto o di lievitazione dei programmi **1, 3, 4, 6 e 9**, si sente un segnale acustico il quale indica che è possibile aggiungere altri ingredienti all'impasto, tipo frutta o mandorle. Dopo il segnale non aprite immediatamente il coperchio, ma aspettate sino al completamento del programma.
– Se è necessario interrompere l'esecuzione del programma, premete il tasto ⏻ per circa 3 secondi. L'immissione del comando è confermata da un segnale acustico.
– Una volta pronto il pane o l'impasto, si udirà un segnale acustico multiplo e l'indicatore del tempo sul display mostrerà **0**:**00**. Premete il pulsante ⏻ per almeno 3 secondi e aprite il coperchio.
– Estraete lo stampo dalla macchina usando guanti da forno. Non mettere lo stampo su superfici sensibili al calore.



– Estrarre il pane dallo stampo. Per agevolarne l'estrazione potete scuotere delicatamente lo stampo. Se il gancio per impastare si dovesse incastrare nel pane, rimuovetelo attentamente utilizzando l'attrezzo estrattore fornito in dotazione. Poggiate il pane su una griglia per dolci perché possa disperdere calore anche la parte sottostante del pane. Potrete tagliare il pane solo quando si sarà raffreddato.
– Se la macchina per pane non viene spenta immediatamente dopo la fine del tempo di funzionamento programmato, il pane sarà tenuto in caldo automaticamente per un periodo di 60 minuti.
– Dopo, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA

- **Avvertenza: prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente** e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente. Non immergete la macchina per il pane in acqua.
- Estraete lo stampo di cottura e rimuovete i ganci per impastare.
  Lo stampo di cottura e i ganci per impastare possono essere lavati con acqua calda e un detersivo delicato. Non utilizzate prodotti abrasivi per la pulizia. Se non riuscite a staccare i ganci per impastare dallo stampo di cottura esercitando una forza normale, lasciatelo in ammollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Non esercitate forza eccessiva per rimuovere il gancio.
- Per evitare di danneggiare la guarnizione dell'albero motore non lasciate lo stampo di cottura in ammollo per periodi di tempo superiori a quelli consigliati. **Non lavate gli stampi di cottura in lavastoviglie.**
- La parte interna del coperchio può essere pulita con un panno morbido, leggermente umido. Ma l'interno dell'apparecchio **va pulito solo con panno morbido e asciutto**.
- Non utilizzate prodotti detergenti specifici per i forni, e non utilizzate soluzioni abrasive o concentrate, né aceto o prodotti sbiancanti.
- Prima di riporre l'apparecchio, accertatevi che sia completamente freddo e asciutto.

RISOLUZIONI DI PROBLEMI E INTERROGATIVI

1. *Il pane ha un odore forte.*
   Controllate di aver usato la quantità giusta di lievito. Troppo lievito determina uno sgradevole odore e fa lievitare troppo l'impasto. Usate sempre ingredienti freschi.

2. *Il pane è umido e la parte superiore è appiccicosa.*
   Togliete il pane dallo stampo subito dopo la cottura e poggiatelo su di una griglia per dolci per farlo raffreddare.

3. *Premendo il pulsante di accensione il programma non si avvia:*
   Assicuratevi che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.
   Quando l'apparecchio è ancora troppo caldo per un precedente ciclo di funzionamento, si attiva un dispositivo automatico di sicurezza che blocca la ripresa del funzionamento. In questo caso, sul display si visualizzano le cifre **E00** o **E01**, e si avverte un segnale acustico continuo. Premete il pulsante ⏻ per almeno 3 secondi ed estraete lo stampo con gli ingredienti dalla macchina. Fate raffreddare la macchina per circa 20 minuti con il coperchio aperto prima di riprovare ad avviare il programma.

4. *Dopo aver premuto il tasto di avvio, sul display compare il messaggio **E:EE** o **H:HH**.*
   Questo messaggio segnala il cattivo funzionamento del sensore di temperatura. In questo caso, l'apparecchio deve essere controllato da un tecnico specializzato.

5. *Il pane è lievitato troppo.*
   Riducete la quantità di lievito, acqua o farina.

6. *Il pane non è lievitato abbastanza.*
   Aumentate la quantità di lievito, di acqua o di sostanze dolcificanti. Accertatevi di aver versato gli ingredienti nello stampo di cottura nell'ordine corretto: prima gli ingredienti liquidi, seguiti da quelli solidi e solo per ultimo il lievito.

N.B.: il pane preparato con farina di segale o integrale tende a lievitare meno del pane di farina bianca.

7. *Quando inizia la fase di cottura, l'impasto collassa.*
   L'impasto è troppo morbido. Riducete leggermente le quantità di liquidi o la dose di lievito, o ancora scegliete un programma che preveda un tempo di lievitazione più breve. Potreste anche provare ad aumentare la quantità di sale.

8. *L'impasto del pane è troppo morbido o troppo appiccicoso.*
   La consistenza dell'impasto può diventare più omogenea se, durante il processo di impastatura, aggiungete un cucchiaio di farina.

9. *L'impasto è troppo duro.*
   Aggiungete un cucchiaio di acqua durante il processo di impastatura.

RICETTARIO

Pane bianco/Pane alla Francese

Ingredienti:

Programma	2			
Impostazione				
di acqua	80	120	180	ml
di yogurt naturale (grassi 3,5)	90	140	220	ml
di sale	6	10	15	g
di zucchero	1	1 ½	2	cdc
di farina tipo 550	1 ½	2	3	cdt
di farina tipo 1150	260	400	600	g
di lievito di birra	¾	1	1 ½	cdc
di lievito ca.	400g	650g	1000g	

Pane alle cipolle

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione				
di acqua	260	350	500	ml
di sale	¾	1	1 ½	cdc
di zucchero	¾	1	1	cdc
di farina tipo 1050	400	540	760	g
di cipolle rosolate	56	75	100	g
di lievito di birra	½	¾	1	cdc
di lievito ca.	600g	900g	1300g	

Pane all'uvetta

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione				
di acqua	150	200	310	ml
di burro	1 ¼	1 ½	2 ½	cdt
di sale	½	¾	1	cdc
di miele	1 ½	2	3	cdt
di farina tipo 405	270	420	650	g
di lievito di birra	¾	1 ½	2	cdc
uvetta	40	75	100	g
di lievito ca.	550g	700g	1100g	

Pane integrale

Ingredienti:

Programma	3			
Impostazione				
di acqua	310	415	620	ml
di olio	1	1 ½	2	cdt
di succo di limone	1	1 ½	2	cdt
farina di segale integrale	150	200	300	g
di farina tipo 1050	300	400	600	g
di zucchero	3	4	6	cdc
di sale	1	3	4	cdc
di lievito di birra	2	3	4	cdc
di farina d'avena	4	6	8	cdc
di lievito ca.	750g	1000g	1500g	

Pane di frumento

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione				
di acqua	150	220	350	ml
di yogurt naturale (grassi 3,5)	75	110	175	ml
di sale	1	1 ½	2 ½	cdc
di zucchero	¼	¼	¾	cdt
di farina tipo 550	160	230	350	g
di farina tipo 1150	160	230	350	g
di lievito di birra	¾	1 ¼	2	cdc
di lievito ca.	500g	700g	1150g	

Impasto per pizza

Ingredienti:

Programma	8			
Impostazione				
di acqua	230			ml
olio d'oliva	3			cdt
di sale	2			cdc
di zucchero	1			cdc
di farina tipo 550	400			g
di lievito di birra	2			cdc
di lievito ca.	600g			

Suggerimento:
Al termine del programma, rimuovete l'impasto dallo stampo di cottura. Lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Conserve, Marmellate

La ricetta base si realizza con frutta in purea o tagliata finemente e gelatina di zucchero (in proporzione 2:1). Informazioni sulle proporzioni precise di frutta e gelatina di zucchero si possono trovare sulle confezioni dello zucchero.

– Lavate la frutta e se necessario pulitela.
– Pesate circa 900 g di frutta, ma rispettate sempre le quantità massime complessive per

evitare la formazione di schiuma o di schizzi. La frutta deve essere tagliata in piccoli pezzi (di 1 cm massimo) o ridotta in purea.
- Inserite la frutta e 500 g di gelatina di zucchero nello stampo di cottura. Per realizzare confetture di fragole, aggiungete 1 cucchiaio da tavola di succo di limone e mescolate bene.
- Avviate il programma CONSERVE/ MARMELLATE.
- Seguite attentamente il processo. Utilizzate una spatola per dolci in gomma per eliminare tutti i residui di zucchero dalle pareti dello stampo.
- Al termine del programma, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e con attenzione togliete lo stampo di cottura dall'apparecchio utilizzando un guanto da forno.
- Versate attentamente la confettura o la marmellata in vasetti già pronti. Chiudete bene i vasetti e lasciateli raffreddare.
- Sciacquate immediatamente dopo l'uso lo stampo di cottura.

Ricette per i due stampi di cottura più piccoli

Pane alle cipolle

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione	(small)	(medium)	(large)	
di acqua	130 /130	175 / 175	-	ml
di sale	⅓ / ⅓	½ / ½	-	cdc
di zucchero	⅓ / ⅓	½ / ½	-	cdc
di farina tipo 1050	200 / 200	270/270	-	g
di cipolle rosolate	30 / 30	38 / 38	-	g
di lievito di birra	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	cdc
di lievito ca.	300g/ 300g	430g/430g	-	

Pane all'uvetta

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione	(small)	(medium)	(large)	
di acqua	75 / 75	150 / 150	-	ml
di burro	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	cdt
di sale	¼ / ¼	½ / ½	-	cdc
di miele	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	cdt
di farina tipo 405	135 / 135	270 / 270	-	g
di lievito di birra	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	cdc
uvetta	20 / 20	38 / 38	-	g
di lievito ca.	200g / 200g	550g/550g	-	

Abbreviazioni:

cdc = cucchiaino da caffè (misurino dosatore: 1 cdc) = 5 ml
cdt = cucchiaio da tavola (misurino dosatore: 1 cdt) = 15 ml
g = grammo
ml = millilitro

Miscele già pronte disponibili in commercio

In commercio sono facilmente reperibili diverse miscele già pronte per l'uso.

- Nello stampo di cottura versate fino a 500 grammi di miscela pronta con la relativa quantità di

lievito. Secondo la grandezza della confezione, potrebbe essere necessario utilizzare solo mezza confezione per volta.

– Aggiungere la corrispondente quantità di liquidi.

Programmi: STANDARD, PANE BIANCO/ ALLA FRANCESE oppure PANE INTEGRALE, a seconda del tipo di farina usato.

Consigli utili sulle ricette

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 550 grammi di farina. Per evitare che l'impasto lievitando trabocchi dallo stampo di cottura e per ottenere la corretta e completa lievitazione dell'impasto, non superate questo limite.

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Lo zucchero contribuisce all'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura.

Il sale contribuisce a compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione.

Quando a una ricetta aggiungete altri ingredienti liquidi, ricordatevi di ridurre la corrispondente quantità di liquidi prevista dalla ricetta. Lo stesso criterio va seguito quando si aggiungono uova, formaggio fresco, o yogurt.

Il risultato della cottura è soggetto a fattori ambientali quali la pressione dell'aria, l'umidità, la durezza dell'acqua, la temperatura dell'ambiente e la temperatura degli ingredienti. Se una ricetta non soddisfa il vostro gusto, vi suggeriamo di modificarla secondo quanto descritto nel paragrafo *Risoluzioni di problemi e interrogativi*.

Nota importante per soggetti allergici

Con questa macchina per il pane è possibile utilizzare delle miscele specifiche per le persone con problemi di intolleranza al grano. Le forme di pane diventeranno relativamente più dure anche se utilizzate delle maggiori quantità di lievito per panificazione o per dolci.

Comunque, in questo caso, utilizzate solo i programmi STANDARD o SENZA GLUTINE, impostando il livello di doratura più alto. Con questo programma, la forma di pane presenta una crosta più dura.

Con dei tipi di farina senza glutine, sconsigliamo l'utilizzo della programmazione anticipata. Avviate il programma sempre immediatamente dopo aver inserito gli ingredienti.

cottura. In seguito, richiudete il coperchio.

Per preparare pane senza glutine, è consigliabile usare le miscele di prodotto pronto da cuocere disponibili in commercio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello n°:	BM 3992
Voltaggio :	230 V~, 50 Hz
Consumo :	860 W
Capacità di produzione per ogni ciclo :	Stampo di cottura grande, capienza 3,8 l., peso della forma di pane 750 – 1600 g circa Stampi di cottura piccoli, capienza 1,35 l ognuno, peso della forma di pane 500 g ognuno
Dimensioni (circa) :	395 mm (L) x 275 mm (P) x 315 mm (H)
Peso :	4,9 kg
Timer :	pre-programmabile fino a 13:00 ore di anticipo
Programmi :	11
Accessori :	Contenitore graduato, misurino e estrattore del gancio per impastare
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.	



Smaltimento
Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA
La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem inden bagemaskinen tages i brug.

- Kabinettets overflade og dampventilerne bliver varme under brug. Rør aldrig ved apparatets varme dele. **Brug altid grydelapper eller grillvanter når brødet skal tages ud af bagemaskinen.** Sørg for altid kun at berøre lågets håndtag når bagemaskinen lukkes op.
- Apparatet bør kun tilsluttes en stikkontakt, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug og også**
  - **hvis der opstår en fejl under brug,**
  - **når bageformen skal tages ud,**
  - **under rengøring.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen hænge frit ud over en bordkant; hold den altid væk fra apparatets varme dele, og sørg for at den ikke ligger hen over skarpe kanter.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Fjern al ud- og indvendig indpakning. Denne er fremstillet af materiale egnet til genanvendelse.
- **Advarsel**: Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Sørg for at der altid er en afstand på mindst 5 cm ind til væggen eller andre ting. Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale, og placer heller ikke noget oven på selve apparatet.
- Placer altid bagemaskinen på et jævnt, varmefast underlag. Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre varme overflader eller komme i kontakt med nogen former for varmekilder (såsom kogeplader eller åben ild).
- Start aldrig apparatet før bageformen med alle ingredienserne er blevet placeret inde i bagemaskinen.
- Udsæt ikke apparatet for regn eller fugt, og benyt aldrig bagemaskinen udendørs eller på våde overflader. Sørg altid for at bagemaskinen ikke udsættes for vandstænk. Stikket, ledningen og selve apparatet må **aldrig** nedsænkes i vand.
- **Advarsel**: Brødet må aldrig tildækkes med stanniol eller lignende under bageprocessen; den deraf følgende overophedning kan medføre alvorlig beskadigelse af bagemaskinen.
- Denne bagemaskine er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- Benyt aldrig dette husholdningsapparat til andre formål end det som er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Brug af andet tilbehør end det der er leveret fra producenten kan medføre ødelæggelse af apparatet; der er også en risiko for alvorlig personskade.
- Rør aldrig ved nogen af de bevægelige dele under bageprocessen. Stik aldrig fingrene eller hånden ind i apparatet medmindre stikket er taget ud af stikkontakten og bagemaskinen har kølet fuldstændigt af.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler,

herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

- Gem denne brugsanvisning til senere reference.

Andre vigtige oplysninger

- Benyt altid grydelapper eller grillvanter når bagemaskinen stadig er varm, og ved håndtering af det nybagte brød.
- Ved strømsvigt i mindre end 7 minutter under tilberedningen, vil processen automatisk genoptages når strømmen kommer igen.
- Under æltningen kan der dannes kondens på opsynsvinduet. Dette vil imidlertid forsvinde under bagningen.
- For at brødet skal blive ordentligt gennembagt, bør man undlade at åbne låget under bagningen.
- Bagemaskinen og bageformen bør få tilstrækkelig tid til at køle af efter brug inden delene rengøres grundigt.
- Bageformen og dejkrogen har slip-let belægning. For ikke at beskadige denne, bør man aldrig lade hårde, skarpe eller spidse genstande af metal komme i kontakt med belægningen.
- **Advarsel: Hvis bagemaskinen tændes uden at bageformen er fyldt kan apparatet beskadiges** som følge af overophedning af den tomme bageform.

Advarsel

- Hvis der skulle komme røg ud af bagemaskinens indre, skal man sørge for at holde døren lukket og straks tage stikket ud af stikkontakten. Forsøg aldrig under nogen omstændigheder at kvæle eller slukke et ulmende brød med vand. Røg kan også opstå som følge af at dejen har hævet ud over kanten på bageformen og er kommet i kontakt med varmeelementet. Det er derfor altid vigtigt at følge de mængdeangivelser der angives i opskrifterne nøje.
- Sørg altid for at bagemaskinen er placeret så børn ikke kan komme til den, især imens den er i brug.
- Placer aldrig bagemaskinen på bløde eller letantændelige overflader (f.eks. tæpper) - Stil den altid på et fast, jævnt underlag. Placer altid bagemaskinen så den ikke kan vælte.
- Rør aldrig ved kabinettets metaldele, dampventilerne bagpå apparatet, eller opsynsvinduet i låget: Disse dele bliver meget varme under brug.
- Inden bagemaskinen rengøres skal man sørge for at den er slukket, at stikket er taget ud af stikkontakten og at den er kølet helt af.

DIN BAGEMASKINE



1.	Opsynsvindue	6.	Måleske
2.	Låg	7.	Målebæger
3.	Bageform	8.	2 dejkroge
4.	Kontrolpanel med display	9.	2 små bageforme
5.	Udtrækskrog til dejkrogen		



A	**Display**	C	Program 1...........11
a1	Display - program	D	Start / Stop
a2	Display - skorpens farve	E	Timer - minus
a3	Display - vægt	F	Timer - plus
a4	Display - tilberedningstid	G	Skorpens farve
B	Hovedindikatorlys	H	Brødets vægt

Display med visuel programstatus:

Timer	
Forvarmer	
Ælter	
Hviler	
Hæver	
Bager	
Holder varm	
Slut	O.K.

KONTROLPANEL

A Displayet

Displayet viser det valgte program, skorpens farve, brødets vægt, den resterende tilberedningstid og programstatus. Hvis et program er aktivt vil det vises ved et blinkende kolon i displayets tidsangivelse.

B Hovedindikatorlys

C Program 1...........11

Tryk på knappen 1...........11 for at vælge det ønskede program.
Programmets talkode vises i displayet.

D Startknappen

Denne knap starter det valgte program.
Man kan høre et lydsignal og kolonet i tidsangivelsen vil begynde at blinke.
Hvis man vil stoppe et program, holdes knappen nede i 3 sekunder. Dette tilkendegives ved en bippelyd.

E/F Timer - minus / Timer - plus

Programmerne **1, 2, 3, 4, 6, 9 og 11** kan startes med tidsforsinkelse, hvor det valgte program vil være afsluttet op til 13:00 timer senere.

Eksempel:
Du vil starte bagemaskinen kl. 20.00, og ønsker at brødet skal være færdigt kl. 7.30 næste morgen. Som følge heraf bliver programmets totale længde på 11 timer og 30 minutter.

- Benyt 1...........11 knappen til at vælge det ønskede program.
- Tryk på knapperne + eller - indtil displayet viser en samlet tilberedningstid på 11:30.
- Tilsæt ingredienserne efter instruktionerne i afsnittet om Betjening. Undgå kontakt mellem gær og væske eller salt.
- • Benyt ikke timerfunktionen hvor opskriften indeholder let fordærvelige ingredienser såsom æg, frisk mælk eller frugt. Timerfunktionen er heller ikke egnet til opskrifter hvor der senere i løbet af ælte- eller hæveperioden skal tilføres andre ingredienser (som f.eks. nødder, kerner eller tørret frugt).

G Skorpens farve

Bageprogrammerne **1, 2, 3, 4, 5, 6 og 11** giver mulighed for at vælge farve på skorpen: Der er 3 forskellige indstillinger. Den valgte farve på skorpen er vist ved en pilemarkør i det øverste venstre hjørne af displayet.

LYS

MEDIUM

MØRK

HURTIGERE TILBEREDNING

I tillæg kan man vælge en kortere tilberedningstid sammen med programmerne **1 - 4**.
Når man vælger denne indstilling vil bearbejdningen af dejen blive forkortet med 60 til 75 minutter.

H Brødets vægt

Bageprogrammerne **1, 2, 3, 4, 5 og 6** giver mulighed for at angive vægten af brødet. Den valgte vægt vises i form af en pilemarkør under det tilsvarende brødsymbol i displayet.

Akustisk lydsignal Af/På

- Når brødmaskinen tændes vil det akustiske lydsignal være aktiveret.
- Under tilberedningen kan denne funktion fjernes ved at trykke samtidigt på knapperne og i minimum 3 sekunder. (*Hovedindikatorlyset vil slukke kortvarigt for at bekræfte dette valg*)
- Det akustiske lydsignal kan atter aktiveres ved igen at trykke samtidigt på knapperne og . En bippelyd bekræfter at funktionen igen er aktiveret.
- Ved strømafbrud vil det akustiske lydsignal automatisk blive genaktiveret.

Beskyttelse mod forkert indtastning:

Når et program er startet, vil alle andre knapper være blokerede indtil bageprocessen er færdig, eller indtil knappen holdes nede i minimum 3 sekunder.

PROGRAMFUNKTIONER

Der kan vælges mellem 11 forskellige programmer i menuen:

1 = STANDARD
Dette program er det mest benyttede og egner sig til brød med et højt indhold af hvedemel.
2 = HVIDT BRØD/FRANSKBRØD
Velegnet til lette typer af dej Hvidt brød/Franskbrød.
3 = GROVBRØD
I forhold til STANDARD indstillingen, har dette program længere hæve- og bagetid, eftersom dej med et højt indhold af rug- eller grahamsmel har tendens til at hæve mindre end dej med hvedemel.
4 = KAGER MED GÆR
På grund af det relativt høje sukkerindhold, har søde gærdeje en tendens til at blive hurtigere brune; derfor er bagetiden i dette program kortere.
5 = EKSTRAKORT PROGRAM
Brødene vil blive mindre og fastere end et standard brød.
6 = GLUTENFRIT
Velegnet til brød bagt med glutenfrit mel.
7 = DEJ
Dette program har ingen bagetid. Når programmet er færdigt, kan dejen tages ud (f.eks. pizzadej) og derefter bages i en almindelig bageovn.
8 = PASTADEJ
Velegnet til dej til pasta.
9 = SANDWICH
Velegnet til bagning af sandwichbrød. Brødet har en lettere krumme og en tynd skorpe.
10 = SYLTETØJ, MARMELADE
Velegnet til fremstilling af syltetøj og marmelade. Sørg for at bageformen kun er fyldt 2/3 op med alle ingredienserne (ca. 1000g), da syltetøj og marmelade har en tendens til at skumme op under tilberedningen.
11 = BAGNING
Kan benyttes til at bage dej (som tidligere er æltet ved hjælp af DEJ programmet). På denne måde

kan man tilpasse hævetiden i forhold til hvilken type dej det drejer sig om, inden bagningen startes.

– *Ekstrakort program:*
  Dette program gør det muligt at bage brød på kortere tid. Eftersom hæveperioden er afkortet, vil de færdige brød blive lidt mindre end ellers. Vær opmærksom på at man må benytte lunkent vand. Man opnår det bedste resultat hvis vandets temperatur er mellem 48-50°C. Vi anbefaler at man benytter et termometer til fødevarer til at måle temperaturen. Hvis temperaturen er for lav vil brødet ikke hæve ordentligt; hvis temperaturen er for høj vil gæren hæve for tidligt og dette vil igen medføre et utilfredsstillende bageresultat.
– I programmerne *STANDARD, GROVBRØD, KAGER MED GÆR, GLUTENFRIT* og *SANDWICH*, kan man, alt afhængigt af hvad man kan lide, tilsætte ingredienser såsom hvedekim, solsikkekerner, krydderurter, kommen, kværnet peber, hakkede nødder, müesli, majsflager, små bacontern etc.
– Et akustisk signal med 12 bippelyde indikerer når det tidspunkt, hvor det er bedst at tilsætte disse ingredienser, er nået. Tabellen under viser de bedste tidspunkter.

Progr.	**Skorpens farve**	**Str.**	**Tilberedningstid** (timer)	**Tilberedning af dejen** (timer)	**Bagetid** (min.)	**Holde varm** (min.)	**Ingredienser** kan tilsættes efter antal minutter:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-
6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-

9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Vigtig information

- Hvis der sidder mel tilbage på siderne i bageformen, åbnes låget under æltningen og melet skrabes ned til dejen med en dejskraber så det kan blive æltet med i dejen.
  Luk låget igen bagefter.
- Når der benyttes gær kan dejkrogen tages ud efter den sidste ælteperiode.

SÅLEDES BENYTTES BAGEMASKINEN

Din nye bagemaskine kan:

- Bage brød efter forskellige opskrifter, hvoraf nogle findes i tillægget til denne brugsanvisning. Bagemaskinen kan imidlertid også benytte de færdige brødblandinger der findes på markedet, når mængden af mel ikke overstiger 500 g (giver et færdigt brød på ca. 1000 g).
  - De to små bageforme kan benyttes til at lave mindre brød.
    Den samlede størrelse på de to mindre bageforme svarer omtrent til 2/3 af den store bageforms indhold.
- Blande, ælte dej og lade dejen hæve til f.eks. boller, pizza.
- Kun opskrifter hvor mængden af mel er ca. 200 g – 550 g bør benyttes til denne bagemaskine. Tilsæt 1 ½ tsk. gær til hvedemel og 2 tsk. til rugmel.
  Hvis mængden af mel er mindre end dette minimum, er det ikke sikkert at dejen bliver æltet ordentligt. En alt for stor portion mel kan derimod bevirke at dejen hæver op over kanten af bageformen.

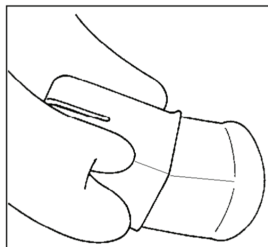
FØR BRUG

- Tag bageformen ud.
- Inden bagemaskinen tages i brug første gang bør den rengøres som beskrevet i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Sæt dejkrogene fast på holderne nede i bageformene og fyld bageformen med ca. 125 ml vand.
- Sæt bageformen tilbage i bagemaskinen. Sørg for at formen sidder ordentligt fast.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Tryk på 1..........11 knappen og vælg program **11** (BAGNING).
- Tryk på knappen og lad apparatet varme op i ca. 10 minutter med låget åbent. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår når man tænder for et varmeelement for første gang. Sørg for tilstrækkelig ventilation.
- Bagefter slukkes bagemaskinen ved at trykke på -knappen og holde den nede i ca. 3 sekunder (dette bekræftes af et lydsignal); så tages stikket ud af stikkontakten og apparatet gives tilstrækkelig tid til at køle af.
- Rengør igen apparatet som beskrevet i afsnittet *Rengøring og vedligehold*.

BETJENING

- Åbn låget og tag bageformen ud.
- Sæt dejkrogene på holderne indeni bageformen.

– Man opnår det bedste resultat hvis de flydende ingredienser altid hældes i formen først, fulgt af de tørre ingredienser såsom mel.
– Tilsæt derefter gær. Sørg for at der ikke er kontakt mellem gær og salt eller væsken, når timeren benyttes.
– Sæt bageformen tilbage i bagemaskinen. Sørg for at formen sidder ordentligt fast. Inden programmet startes, lukkes låget og stikket sættes i en passende stikkontakt.
– Benyt 1...........11 knappen til at vælge det ønskede bageprogram.
– Hver gang der trykkes på knappen, skifter displayet til det næste program på listen.
– Vælg den ønskede farve på skorpen . (Kun ved program **1, 2, 3, 4, 5, 6 og 11**)
– Vælg brødets vægt . (Kun ved program **1, 2, 3, 4, 5 og 6**)
– Tryk på -knappen for at starte ælte- og/eller bageprocessen. (Hvis man ønsker at starte programmet med tidsforsinkelse, kan den ønskede totale tilberedningstid nu indstilles ved hjælp af knapperne og .)
– Under ælte- og hæveperioden i programmerne **1, 3, 4, 6 og 9**, vil et lydsignal angive at yderligere ingredienser såsom frugt og nødder kan tilsættes dejen. Herefter bør låget ikke åbnes, før programmet er færdigt.
– Hvis det er nødvendigt at afbryde programmet under tilberedningen, trykker man på knappen i ca. 3 sekunder. Dette valg bekræftes af et lydsignal.
– Når brødet eller dejen er færdig, kan man høre et lydsignal der gentages flere gange og displayet viser **0:00**. Tryk på knappen i mindst 3 sekunder og åbn låget.
– Bageformen løftes forsigtigt ud **ved hjælp af en grillvante**. Placer aldrig den varme bageform på en overflade der ikke tåler varme.
– Tag brødet ud af bageformen. For at løsne brødet kan man ryste formen lidt frem og tilbage. Hvis dejkrogen bliver siddende fast i brødet kan den forsigtigt tages ud med den medfølgende udtrækskrog. For at undersiden af brødet også kan køles af, bør det placeres på en bagerist. Forsøg aldrig at skære brødet i skiver førend det er kølet af.



– Hvis bagemaskinen ikke slukkes umiddelbart efter at programmets tilberedningstid er udløbet, vil brødet automatisk blive holdt varmt i 60 minutter.
– Apparatet vil herefter slukke automatisk.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

● **Advarsel: Sørg altid for at bagemaskinen er slukket, og stikket er taget ud af stikkontakten** og at bagemaskinen er kølet helt af**, inden den rengøres.** Nedsænk aldrig bagemaskinen i vand.
– Løft bageformen ud og tag æltekrogene af.
Bageformen og dejkrogene kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. **Benyt aldrig skarpe redskaber** til rengøringen. Hvis det er vanskeligt at få dejkrogen ud af bageformen, så sæt den i blød i en halv times tid. Tag aldrig hårdt fat for at få dejkrogen ud.
● For ikke at beskadige forseglingen på drivakslen, bør bageformen aldrig stå i blød i længere tid. **Bageformen tåler ikke rengøring i opvaskemaskine.**
– Indersiden af låget kan aftørres med en blød letfugtig klud. Indersiden af bagemaskinen kan **rengøres med en tør blød klud**.
● Benyt aldrig rengøringsmidler der er specielt beregnet til bageovne, eller skrappe og slibende rengøringsmidler, såsom eddike eller blegemidler til rengøringen.
● Sørg altid for at bagemaskinen er kølet helt af og at den er helt tør inden den sættes væk.

TYPISKE PROBLEMER

1. *Brødet har en stram lugt.*
   Undersøg om der blev benyttet en passende mængde gær. For meget gær giver en ubehagelig lugt og får brødet til at hæve alt for meget. Benyt altid friske ingredienser.

2. *Det nybagte brød er fugtigt og har en klistret skorpe.*
   Tag altid brødet ud af bageformen så snart det er bagt færdigt, og placer det på en bagerist, så det kan køle af.

3. *Programmet starter ikke selvom der er blevet trykket på Startknappen.*
   Sørg for at bagemaskinen er korrekt tilsluttet til strømforsyningen.
   Hvis bagemaskinen stadig er varm efter en tidligere bageproces, vil en automatisk sikring forhindre maskinen i at blive startet igen. I så fald vil displayet vise bogstaverne E00 eller E01, og man kan høre et vedvarende lydsignal. Tryk på ⏻ knappen i 3 sekunder, og tag bageformen med ingredienserne ud af bagemaskinen igen. Man bør lade bagemaskinen køle af i ca. 20 minutter med låget åbent inden man igen forsøger at starte programmet.

4. *Efter at der er trykket på Startknappen vises bogstaverne **E:EE** eller **H:HH** i displayet.*
   Dette indikerer en fejl i temperatursensoren. I sådanne tilfælde må bagemaskinen efterses af en godkendt reparatør.

5. *Brødet er blevet alt for højt.*
   Formindsk den mængde af gær, vand og mel, der benyttes.

6. *Brødet er ikke hævet godt nok.*
   Forøg mængden af gær, vand og sødestof. Sørg for at benytte den rigtige rækkefølge når ingredienserne hældes i bageformen: først de flydende ingredienser, så de tørre og til sidst gæren.
   Bemærk: brød bagt af rugmel eller grahamsmel plejer at hæve mindre end brød bagt af hvedemel.

7. *Brødet falder sammen efter at bagningen er begyndt.*
   Dejen har været for let. Mængden af gær eller væske må reduceres en smule, eller prøv at benytte et program med kortere hævetid. Man kan også forsøge at øge saltmængden.

8. *Dejen er alt for blød og klistret.*
   Dejens konsistens kan gøres mere smidig hvis der tilsættes en skefuld mel under æltningen.

9. *Dejen er meget tung at ælte.*
   Tilsæt en spiseskefuld vand under æltningen.

OPSKRIFTER

Hvidt brød/Franskbrød

Ingredienser:

Program	2			
Indstilling				
Vand	80	120	180	ml
Mælk	90	140	220	ml
Smør	6	10	15	g
Salt	1	1 ½	2	tsk.
Sukker	1 ½	2	3	spsk.
Groft hvedemel (type 405)	260	400	600	g
Tørgær	¾	1	1 ½	tsk.
Anslået færdigvægt	400g	650g	1000g	

Rosinbrød

Ingredienser:

Program	1			
Indstilling				
Vand	150	200	310	ml
Smør	1 ¼	1 ½	2 ½	spsk.
Salt	½	¾	1	tsk.
Honning	1 ½	2	3	spsk.
Groft hvedemel (type 405)	270	420	650	g
Tørgær	¾	1 ½	2	tsk.
Rosiner	40	75	100	g
Anslået færdigvægt	550g	700g	1100g	

Løgbrød

Ingredienser:

Program	1			
Indstilling				
Vand	260	350	500	ml
Salt	¾	1	1 ½	tsk.
Sukker	¾	1	1	tsk.
Hvedemel (type 1050)	400	540	760	g
Ristede løg	56	75	100	g
Tørgær	½	¾	1	tsk.
Anslået færdigvægt	600g	900g	1300g	

Grovbrød

Ingredienser:

Program	3			
Indstilling				
Vand	310	415	620	ml
Olie	1	1 ½	2	spsk.
Citronsaft	1	1 ½	2	spsk.
Groft rugmel	150	200	300	g
Hvedemel (type 1050)	300	400	600	g
Sukker	3	4	6	tsk.
Salt	1	3	4	tsk.
Tørgær	2	3	4	tsk.
Havregryn	4	6	8	tsk.
Anslået færdigvægt	750g	1000g	1500g	

Hvede og rugbrød

Ingredienser:

Program	1			
Indstilling				
Vand	150	220	350	ml
Yoghurt naturel, 3,5% fedtindhold	75	110	175	ml
Salt	1	1 ½	2 ½	tsk.
Sukker	¼	¼	¾	spsk.
Hvedemel (type 550)	160	230	350	g
Sigtet hvedemel (type 1150)	160	230	350	g
Tørgær	¾	1 ¼	2	tsk.
Anslået færdigvægt	500g	700g	1150g	

Pizzadej

Ingredienser:

Program	8			
Indstilling				
Vand	230			ml
Olivenolie	3			spsk.
Salt	2			tsk.
Sukker	1			tsk.
Hvedemel (type 550)	400			g
Tørgær	2			tsk.
Anslået færdigvægt	600g			

Tip:

Så snart programmet er færdigt tages dejen ud af bageformen. Lad dejen hæve ved stuetemperatur i ca. 30 minutter.

Syltetøj, Marmelade

Basisopskriften består af findelt eller pureret frugt og gelatinesukker (f.eks. '2:1'). Information om det nøjagtige forhold mellem frugt og gelatinesukker kan findes på sukkerpakken.

- Vask frugten og skræl den om nødvendigt. Vej ca. 900g frugt af, og vær altid opmærksom på den øvre mængdebegrænsning for at undgå at blandingen skummer op og render over. Frugten bør skæres i små stykker (max. 1 cm) eller pureres.
- Placer frugten og 500 g gelatinesukker i bageformen. Når der laves marmelade af bær tilsættes også 1 tsk. citronsaft som røres godt ind.
- Start programmet JAM, MARMELADE.
- Overvåg processen nøje. Benyt en dejskraber af gummi til at fjerne rester af sukker fra bageformens sider.
- Når programmet er færdigt, tages stikket ud af stikkontakten og bageformen løftes forsigtigt ud ved hjælp af en grydelap eller grillvante.
- Hæld forsigtigt syltetøjet eller marmeladen op i rengjorte glas. Luk glassene omhyggeligt og lad dem herefter køle af.
- Bageformen bør rengøres grundigt umiddelbart efter brug

Opskrifter til de to mindre bageforme

Løgbrød

Ingredienser:

Program	1			
Indstilling				
Vand	130 /130	175 / 175	-	ml
Salt	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tsk.
Sukker	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tsk.
Hvedemel (type 1050)	200 / 200	270/270	-	g
Ristede løg	30 / 30	38 / 38	-	g
Tørgær	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	tsk.
Anslået færdigvægt	300g/ 300g	430g/430g	-	

Rosinbrød

Ingredienser:

Program	1			
Indstilling				
Vand	75 / 75	150 / 150	-	ml
Smør	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	spsk.
Salt	¼ / ¼	½ / ½	-	tsk.
Honning	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	spsk.
Groft hvedemel (type 405)	135 / 135	270 / 270	-	g
Tørgær	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	tsk.
Rosiner	20 / 20	38 / 38	-	g
Anslået færdigvægt	200g / 200g	550g/550g	-	

Forkortelser:

Tsk. = teske (måleske: 1 tsk. = 5 ml)

Spsk. = spiseske (måleske: 1 spsk. = 15 ml)

g = gram

ml = milliliter

Færdige brødblandinger fra supermarkedet

Man kan også benytte færdige brødblandinger fra butikkerne.

– Hæld op til 500 g af den færdige brødblanding og den anbefalede mængde gær i bageformen. Alt afhængigt af pakningens størrelse, er det muligt at man bare skal benytte en halv pakke ad gangen.
– Tilsæt den anbefalede mængde vand.

Program: Vælg STANDARD, HVIDT BRØD/FRANSKBRØD eller GROVBRØD alt afhængigt af hvilken type mel der benyttes.

Ekstra information

Bagemaskinen er beregnet til at arbejde med opskrifter hvor indholdet af mel ikke overstiger 550 g. For at undgå at dejen hæver op over kanten på bageformen og sikre at dejen bliver æltet ordentlig og grundigt igennem, bør man ikke overskride denne mængde.
Alle ingredienser bør have almindelig rumtemperatur.
Sukker får gæren til at hæve, og gør samtidig skorpen mørkere og tykkere.
Salt giver en fastere tekstur til dejen og gør hæveprocessen langsommere.
Hvis man tilføjer en ekstra ingrediens der har flydende konsistens til opskriften, må man sørge for at reducere væskemængden i forhold til dette. Dette gælder for eksempel hvis der tilsættes æg, frisk ost eller yoghurt til dejen.
Bageresultatet er afhængigt af flere faktorer så som lufttryk, luftfugtighed, vandets hårdhedsgrad, rumtemperatur eller ingrediensernes temperatur. Hvis en af opskrifterne ikke falder tilfredsstillende ud i første omgang, anbefaler vi at opskrifterne justeres som foreslået i afsnittet '*Typiske problemer*'.

Speciel information til allergikere

I denne bagemaskine kan man også benytte specielle melblandinger som er egnede til personer med glutenallergi. Brødene vil blive relativt faste i konsistensen, selvom der benyttes ekstra gær eller bagepulver.

Til disse brød bør man altid kun benytte programmerne STANDARD eller GLUTENFRIT og vælge en mørk farve på skorpen. Med dette program opnås en mere holdbar skorpe.
Til de glutenfri melblandinger anbefaler vi ikke brug af forprogrammering. Start altid programmet umiddelbart efter at ingredienserne er tilsat.
Til glutenfri brød er de klar-til-brug blandinger som sælges i butikkerne de bedst egnede.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model nr.:	BM 3992
Netspænding:	230 V~, 50 Hz
Totalt strømforbrug:	860 W
Bagekapacitet:	Den store bageform rummer 3,8 l: brødvægt ca. 750 - 1600g De små bageforme rummer 1,35 l hver: ca. 500g brød i hver
Dimensioner ca. mål:	395 mm (B) x 275 mm (D) x 315 mm (H)
Vægt:	4,9 kg
Timer:	Kan forprogrammeres i op til 13:00 timer
Programfunktioner:	11
Tilbehør:	Målebæger, måleske og dejkrog og udtrækskrog
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.	



Bortskaffelse
Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

GARANTIERKLÆRING

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs noggrant igenom följande bruksanvisning innan du använder bakmaskinen.

- Höljets yta och ventilationsöppningarna blir heta under användning. Rör inte bakmaskinens heta delar. **Använd alltid en grillvante eller grytlapp då du tar brödet ur formen.** Se till att du endast rör vid locket när du öppnar enheten.
- Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användning,**
  - **om det förekommer funktionsstörningar under användning,**
  - **då du tar ut brödformen,**
  - **före rengöring.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte elsladden hänga fritt; se till att den inte kommer i närheten av apparatens heta delar och låt inte sladden ligga över vassa kanter.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten eller de medföljande komponenterna innan apparaten används. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Tag bort ut- och invändigt förpackningsmaterial. Allt detta material är återanvändbart.
- **Varning**: Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Se till att avståndet till väggar eller andra föremål är minst 5 cm. Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material. Placera ej föremål ovanpå apparaten.
- Placera alltid apparaten på en jämn och värmebeständig arbetsyta. Se till att apparaten och elsladden inte kommer i kontakt med heta ytor eller värmekällor (t ex ugnsplattor eller öppen eld).
- Starta aldrig apparaten om inte brödformen innehållande ingredienserna har placerats inuti enheten.
- Utsätt inte apparaten för regn eller fuktighet och använd den inte utomhus eller på fuktiga ytor. Se till att apparaten alltid är utom räckhåll för vatten. Sänk **aldrig** ner stickproppen, elsladden eller apparaten i vatten.
- **Varning**: täck inte över bröd med aluminiumfolie eller liknande under tillagningsprocessen; den extra värmeutvecklingen som uppstår kan skada enheten allvarligt.
- Denna bakmaskin är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna manual.
- Användning av tillbehör som inte är producerade av tillverkaren kan leda till skador på apparaten såväl som allvarliga personskador.
- Rör inte de rörliga delarna under användning. Lägg inte fingarna eller händerna in i enheten såvida den inte har kopplats ur elnätet och har svalnat helt.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

- Spara denna bruksanvisning för framtida bruk.

Ytterligare viktig information

- Använd alltid en grytlapp eller grytvante då du rör maskinen efter användning och då du rör det färdiggräddade brödet.
- Om ett strömavbrott på mindre än 7 minuter inträffar fortsätter bakningsprocessen automatiskt där den slutade.
- Vattenånga kan bildas på fönstret under knådningsfasen. Kondensen försvinner dock under gräddningsfasen.
- För att försäkra dig om att brödet blir jämnt gräddat bör du inte öppna locket under gräddningsprocessen.
- Efter användning bör bakmaskinen och brödformen svalna ordentligt före rengöring.
- Brödformen och degkroken har en non-stick yta. För att undvika skador på denna yta bör inga metallföremål eller andra hårda, vassa eller spetsiga föremål användas.
- **Varning: användning av bakmaskinen då den är tom kan skada apparaten** p g a överhettning av den tomma brödformen.

Varning

- Om det av någon anledning utvecklas rök inuti bakningsenheten bör locket hållas stängt och stickproppen omedelbart tas ur vägguttaget. Försök under inga omständigheter att kväva eller släcka en pyrande deg med vatten. Rökutvecklingen kan bero på att degen har jäst över brödformens kanter och kommit i kontakt med värmeelementen. Därför är det mycket viktigt att följa de måttbegränsningar som angivs i recepten.
- Se alltid till att apparaten är placerad utom räckhåll för barn, speciellt då den är i användning.
- Placera inte apparaten på mjuka eller lättantändliga ytor (t ex mattor). Se alltid till att den är placerad på en stadig och jämn arbetsyta. Placera alltid apparaten så att den inte kan stjälpa.
- Rör inte metallhöljet, ventilationshålen på baksidan av enheten eller fönstret på luckan; dessa delar blir heta under användning.
- Se till att apparaten är avstängd, kopplad ur elnätet och att den har svalnat fullständigt före rengöring.

DIN BAKMASKIN



1.	Fönster	6.	Måttsked
2.	Lock	7.	Måttkopp
3.	Brödform	8.	2 degkrokar
4.	Kontrollpanel med display	9.	2 små brödformar
5.	Verktyg för att lossa knådningskroken		



A	**Display**	C	Program 1...........11
a1	Display - program	D	Start / Stopp
a2	Display - gräddningsnivå	E	Timer - minus
a3	Display - vikt	F	Timer - plus
a4	Display – programmets längd	G	Gräddningskontroll
B	Signallampa	H	Brödvikt

Programstatus display:

Timer	
Förvärmning	
Knådning	
Stillestånd	
Jäsning	
Bakning	
Håll varm	
Slut	O.K.

KONTROLLPANEL

A Display

Displayen visar det valda programmet, gräddningsnivå, vikt, kvarvarande programtid och programstatus. Det aktiva programmet indikeras av ett kontinuerligt blinkande kolon i tidsinställningsdisplayen.

B Signallampa

C Program 1...........11

Tryck på knappen 1...........11 för att välja önskat program. Programmets kod syns i displayen.

D Knapp

Tryck på denna knapp för att starta det valda programmet.
En pipsignal hörs och kolonet i tidsdisplayen börjar blinka. Avsluta programmet genom att hålla knappen nertryckt i 3 sekunder. Detta bekräftas med en pipsignal.

E/F Timer - minus / Timer - plus

Programmen **1, 2, 3, 4, 6, 9 och 11** kan startas med en fördröjd tidsinställning. Detta möjliggör att det valda programmet kan avslutas upp till 13:00 timmar senare.

Exempel:

Du önskar starta programmet kl. 20.00, och vill att brödet skall vara färdigt kl. 7.30 följande morgon. Följaktligen kommer den sammanlagda programmeringstiden att vara 11 timmar och 30 minuter.

- Tryck på 1...........11 knappen för att välja det önskade programmet.
- Tryck på eller knapparna tills displayen visar den sammanlagda bakningstiden 11:30.
- Blanda i ingredienserna enligt instruktionerna i avsnittet Användning. Se till att jästen inte kommer i beröring med vätskan eller saltet.
- Använd inte tidsinställningsfunktionen om receptet innehåller känsliga ingredienser såsom ägg, färsk mjölk eller frukt. Tidsinställningsfunktionen är inte heller lämplig för recept som kräver en tillsats av ingredienser (t ex nötter, frön eller torkad frukt) under knådnings- eller jäsningsfasen.

G Gräddning

I bakningsprogrammen **1, 2, 3, 4, 5, 6 och 11** är det möjligt att förprogrammera den önskade gräddningsnivån; Det finns tre nivåer att välja mellan. Den gräddningsnivå som valts visas av en pilspets i övre delen av displayen.

LÄTT

MEDIUM

MÖRK

KVICK

Ett snabbprogram kan dessutom väljas för program **1 till 4**.
Med denna inställning minskas degens processtid med 60 till 75 minuter.

H Brödvikt

Med bakningsprogrammen **1, 2, 3, 4, 5 och 6** väljer du brödstorlek i förväg. Den valda vikten indikeras i form av en pilspets under respektive brödsymbol i displayen.

Akustisk signal På/Av

- När brödmaskinen är påkopplad är den akustiska ljudsignalfunktionen aktiv.
- När apparaten är i användning kan du deaktivera denna funktion genom att samtidigt trycka ner timerknapparna och för minst 3 sekunder. (*Bekräftas genom att huvudsignallampan slocknar för en kort stund*)
- Reaktivera den akustiska signalfunktionen genom att trycka på timerknapparna och igen samtidigt. En pipsignal bekräftar att funktionen aktiverats.
- Efter ett strömavbrott reaktiveras signalfunktionen automatiskt.

Skydd mot fel inmatning:

Då ett program har startat låses alla andra kontrollknappar tills bakningsprocessen har avslutats eller tills knappen har tryckts in i minst 3 sekunder.

PROGRAMFUNKTIONER

11 olika program kan väljas ur menyn:

1 = STANDARD
Detta program är vanligast och lämpligt för bröd med vetemjöl som huvudingrediens.

2 = VITT BRÖD/BAGUETTE
Lämpligt för lätta degar ss. VITT BRÖD/BAGUETTE.

3 = FULLKORNSBRÖD
I jämförelse med STANDARD-programmet har detta program förlängda jäsnings- och bakningsfaser eftersom degar som innehåller en stor mängd råg- eller fullkornsmjöl tenderar att jäsa långsammare än degar som innehåller vetemjöl.

4 = KAKOR MED JÄST
På grund av den relativt höga sockerhalten tenderar söta jästdegar att gräddas snabbare. Därför är bakningsfasen i detta program kortare.

5 = EXTRA KORT PROGRAM
Limporna blir mindre och kompaktare än vanligt.

6 = GLUTENFRITT
För bröd gjorda på glutenfritt mjöl

7 = DEG
Detta program inkluderar inte en bakningsfas. Då programmet har avslutats kan degen (t ex pizzadeg) tas ut och därefter bakas i en vanlig ugn.

8 = PASTADEG
För pastadeg.

9 = SANDWICH
Lämpligt för att baka smörgåsbröd. Brödet har en lätt struktur och en tunn skorpa.

10 = SYLT, MARMELAD
Lämpligt för tillredning av sylt och marmelad. Under förberedelserna bör du se till att bakningsformen endast fylls till två tredjedelar med ingredienser (ca 1000 g), eftersom blandningen ofta skummar upp.

11 = BAKNING
Lämpligt för bakning av deg (t ex deg som tidigare blivit knådad med DEG-programmet). På detta sätt kan jäsningsfasen ändras i enlighet med degtypen innan BAKNING-programmet startas.

– *Extra kort program:*
Med detta program bakar du bröd på kortare tid. Med en förkortad jäsningsfas blir brödet något mindre och fastare än normalt. Kom ihåg att du bör använda varmt vatten. Det bästa resultatet når du vanligen med en vattentemperatur på ca 48-50 °C. Vi rekommenderar att du använder en lämplig mattermometer. Om temperaturen är för låg jäser inte brödet tillräckligt mycket; en temperatur som är alltför hög leder till att jästen i degen jäser för tidigt, och även då blir bakningsresultatet sämre.
– I programmen *STANDARD, FULLKORNSBRÖD, KAKOR MED JÄST, GLUTENFRITT* och *SANDWICH* kan du tillsätta ingredienser såsom vetegroddar, solrosfrön, örter, kumminfrön, malen peppar, malda nötter, majskorn, finhackade bacontärningar etc. enligt tycke och smak.
– En akustisk signal (12 pip) indikerar när det är mest lämpligt att tillsätta dessa ingredienser. Tabellen nedan visar de mest passande tiderna.

Progr.	**Gräddning**	**Storlek**	**Tidsåtgång** (h)	**Beredning av deg** (h)	**Bakningstid** (min)	**Håll varm** (min)	**Ingredienser** tillsättes efter min:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-
6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Viktig information

- Om du observerar att det finns mjölavlagringar på bakformens väggar, öppnar du locket under knådningsprocessen, och använder en gummiskrapa för att få mjölet tillbaka till degen så att den blir ordentligt blandad.
  Stäng locket.
- När du använder jäst bör knådningskroken tas bort efter den sista knådningsfasen.

HUR DU ANVÄNDER BAKMASKINEN

Med din nya bakmaskin kan du:

- baka bröd enligt olika recept, några recept finner du i bilagan till denna bruksanvisning. Dessutom kan du med denna bakmaskin också använda färdigköpta brödmixprodukter som innehåller högst 500 g fasta ingredienser (för en brödlimpa på ca. 1000 g).
  - De två mindre brödformerna kan användas för att göra mindre limpor.
    De två mindre formernas volym är ca 2/3 av den stora brödformens volym.
- blanda, knåda deg för frallor, pizza etc., och låta degen jäsa.
- Baka endast bröd enligt recept som innehåller ca. 200 – 550 g mjöl. Använd 1 1/2 teskedar jäst för vetemjöl, och 2 teskedar för rågmjöl.
  Om mjölmängden är mindre än detta kan inte en ordentlig knådning av degen garanteras. En alltför stor mängd mjöl kan leda till att degen jäser över kanterna på brödformen.

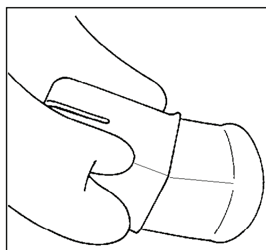
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Tag bort brödformen.
- Innan du använder bakmaskinen för första gången bör du rengöra den noga enligt beskrivningen i avsnittet *Rengöring och vård*.
- Montera degkrokarna i respektive sockel inuti brödformen och fyll formen med ca 125 ml vatten.
- Sätt tillbaka brödformen i enheten.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag.
- Använd 1..........11 knappen för att välja program **11** (BAKNING).
- Tryck på ⏻ knappen och låt apparaten värma upp i ungefär 10 minuter med locket öppet. Detta avlägsnar den lukt som vanligen förekommer då man första gången aktiverar värmeelement. Se till att rummet är väl ventilerat.
- Efteråt trycker du ner ⏻ knappen och håller den intryckt i ca 3 sekunder för att stänga av brödmaskinen (detta bekräftas av en akustisk signal): nu drar du stickproppen ur vägguttaget och låter apparaten svalna.
- Rengör enheten igen enligt beskrivningen i avsnittet *Rengöring och vård*.

ANVÄNDNING

- Öppna locket och ta bort brödformen.
- Placera degkrokarna i respektive sockel inuti brödformen.
- För bästa resultat läggs vätskan i först och därefter de fasta ingredienserna såsom mjölet.
- Jästen tillsätts sist. Se till att att jästen inte kommer i beröring med saltet eller vätskan då tidsinställningsfunktionen används.
- Sätt tillbaka brödformen i enheten. Innan programmet startas bör du stänga locket och sätta stickproppen i ett lämpligt vägguttag.

– Välj önskat bakningsprogram med hjälp av 1...........11 knappen.
– Vid varje tryck på knappen visar displayen följande program i ordningsföljden.
– Välj önskad gräddningsnivå . (Endast för program **1, 2, 3, 4, 5, 6 och 11**)
– Välj vikt . (Endast för program **1, 2, 3, 4, 5 och 6**)
– Tryck på knappen för att starta knådnings- och/eller bakningsprocessen. (Om du vill starta programmet med fördröjd tidsinställning kan den sammanlagda användningstiden nu matas in med hjälp av timerknappen eller .)
– Under knådnings- eller jäsningsfasen i programmen **1, 3, 4, 6 och 9** indikerar en ljudsignal att extra ingredienser såsom frukt och nötter kan tillsättas i degen, men öppna inte locket därefter utan vänta tills programmet är klart.
– Om du behöver avbryta ett program trycker du på knappen i ca 3 sekunder. Knappfunktionen bekräftas med en ljudsignal.
– Då brödet eller degen är färdiga hörs en signalserie och tidsinställningsdisplayen visar **0:00**. Tryck ner knappen i minst 3 sekunder och öppna locket.
– **Använd en grytvante** för att försiktigt ta ut brödformen. Placera inte den heta brödformen på en värmekänslig yta.



– Tag ut brödet ur brödformen. För att lösgöra brödet kan du skaka det försiktigt. Om knådningskroken fastnar i brödet bör du ta loss den försiktigt med det medföljande verktyget. För att brödets undersida också skall svalna bör det placeras på ett lämpligt galler. Skär inte upp brödet förrän det har svalnat.
– Om du inte stänger av bakmaskinen genast efter att programtiden nått sitt slut kommer brödet att automatiskt hållas varmt under en tid på 60 minuter.
– Enheten kommer därefter att stängas av automatiskt.

RENGÖRING OCH VÅRD

● **Varning: se till att apparaten är avstängd, kopplad ur elnätet och helt avsvalnad innan du rengör den.** Sänk aldrig ner bakmaskinen i vatten.
– Lyft ut brödformen och ta bort degkrokarna.
Brödformen och degkrokarna kan diskas i varmt vatten och ett milt diskmedel. Använd **inga repande material** vid rengöringen. Om du inte lyckas lösgöra en degkrok ur brödformen med normal styrka kan du blötlägga den i ljummet vatten ca 30 minuter. Försök inte med våld lösgöra degkroken.
● För att förhindra skador på drivaxelns tätning, bör brödformen inte ligga i blöt en längre tid. **Brödformen bör inte rengöras i diskmaskin.**
– Insidan av locket kan rengöras med en mjuk, lätt fuktad trasa. Insidan av apparaten rengörs med en **mjuk, torr trasa**.
● Kommersiellt framställda ugnsrengöringsprodukter för vanliga ugnar får **inte** användas. Använd inte heller slipmedel eller starka rengöringsmedel, vinäger eller blekmedel för att rengöra apparaten.
● Se alltid till att apparaten har svalnat fullständigt och är torr innan du placerar den i förvaring.

VANLIGA PROBLEM

1. *Brödet har en stark doft.*
   Kontrollera att den rätta jästmängden har använts. För mycket jäst kan orsaka en obehaglig lukt och få brödet att jäsa för mycket. Använd alltid färska ingredienser.

2. *Det gräddade brödet är vått och har en kladdig yta.*
   Tag ut brödet direkt efter bakningen och placera det på ett galler för att svalna.

3. *Det valda programmet startar inte då man trycker på startknappen.*
   Försäkra dig om att apparaten är ordentligt ansluten till elnätet.
   Om apparaten fortfarande är för het efter föregående användning hindrar en automatisk säkerhetsströmbrytare apparaten att slås på igen. I detta fall visar displayen bokstäverna **E00** eller **E01** och en oavbruten ljudsignal hörs. Tryck på ⏻ knappen i 3 sekunder och avlägsna brödformen med ingredienserna ur apparaten. Låt bakmaskinen svalna i ca 20 minuter med locket öppet innan du försöker starta programmet igen.

4. *Efter att du tryckt på startknappen visas **E:EE** eller **H.HH** i displayen.*
   Meddelandet indikerar att temperatursensorn inte fungerar. I detta fall bör apparaten kontrolleras av en behöring tekniker.

5. *Brödet har stigit för mycket.*
   Minska på jäst-, vatten- eller mjölmängden som använts.

6. *Brödet har inte stigit tillräckligt.*
   Öka mängden av jäst, vatten eller sötningsmedel. Se till att ingredienserna tillsätts i den rätta ordningsföljden: först vätskan, sedan de fasta ingredienserna och till sist jästen. Märk: bröd som innehåller råg- eller fullkornsmjöl tenderar att jäsa mindre än bröd som innehåller vetemjöl.

7. *Degen sjunker ihop efter att gräddningsfasen har inletts.*
   Degen är för lös. Minska en aning på vätske- eller jästmängden, eller använd ett program med en kortare jäsningsfas. Du kan också öka mängden av salt.

8. *Degen är för lös eller för kladdig.*
   Degkonsistensen kan bli smidigare om en sked mjöl tillsätts under knådningsfasen.

9. *Det är mycket svårt att knåda degen.*
   Tillsätt en sked vatten under knådningsfasen.

RECEPT

Vitt bröd/Baguette

Ingredienser:

Program	2			
Inställning				
Vatten	80	120	180	ml
Mjölk	90	140	220	ml
Margarin eller smör	6	10	15	g
Salt	1	1 ½	2	tsk
Socker	1 ½	2	3	msk
Vetemjöl (typ 405)	260	400	600	g
Torrjäst	¾	1	1 ½	tsk
Resultat ca.	400g	650g	1000g	

Russinbröd

Ingredienser:

Program	1			
Inställning				
Vatten	150	200	310	ml
Margarin eller Smör	1 ¼	1 ½	2 ½	msk
Salt	½	¾	1	tsk
Honung	1 ½	2	3	msk
Vetemjöl (typ 405)	270	420	650	g
Torrjäst	¾	1 ½	2	tsk
Russin	40	75	100	g
Resultat ca.	550g	700g	1100g	

Lökbröd

Ingredienser:

Program	1			
Inställning				
Vatten	260	350	500	ml
Salt	¾	1	1 ½	tsk
Socker	¾	1	1	tsk
Fullkornsvetemjöl (typ 1050)	400	540	760	g
Rostad lök	56	75	100	g
Torrjäst	½	¾	1	tsk
Resultat ca.	600g	900g	1300g	

Fullkornsbröd

Ingredienser:

Program	3			
Inställning				
Vatten	310	415	620	ml
Olja	1	1 ½	2	msk
Citronsaft	1	1 ½	2	msk
Grovt rågmjöl	150	200	300	g
Fullkornsvetemjöl (typ 1050)	300	400	600	g
Socker	3	4	6	tsk
Salt	1	3	4	tsk
Torrjäst	2	3	4	tsk
Havregryn	4	6	8	tsk
Resultat ca.	750g	1000g	1500g	

Vete- och rågbröd

Ingredienser:

Program	1			
Inställning	(liten)	(medel)	(stor)	
Vatten	150	220	350	ml
Naturell yoghurt, 3.5% fett	75	110	175	ml
Salt	1	1 ½	2 ½	tsk
Socker	¼	¼	¾	msk
Vetemjöl (typ 550)	160	230	350	g
Vetemjöl (typ 1150)	160	230	350	g
Torrjäst	¾	1 ¼	2	tsk
Resultat ca.	500g	700g	1150g	

Pizzadeg

Ingredienser:

Program	8			
Inställning	(liten)	(medel)	(stor)	
Vatten	230			ml
Olivolja	3			msk
Salt	2			tsk
Socker	1			tsk
Vetemjöl (typ 550)	400			g
Torrjäst	2			tsk
Resultat ca.	600g			

Tips:

Tag degen ur brödformen när programmet har avslutats. Låt degen jäsa i rumstemperatur i ca 30 minuter.

Sylt, marmelad

Basreceptet består av finhackade eller mosade frukter och gelatinsocker (t ex ‘2 :1’). Information om de rätta proportionerna av frukt och gelatinsocker finns på sockerförpackningen.

– Tvätta frukterna och vid behov kan du även skala dem.
– Väg upp 900 g frukt men observera alltid de allmänna mängdbegränsningarna för att förhindra att blandningen skummar och spills ut. Frukten bör skärnas i små bitar (max 1 cm) eller mosas.
– Placera frukten och 500 g gelatinsockret i brödformen . När du gör marmelad bör du tillsätta 1 tsk citronsaft och röra om blandningen väl.
– Starta programmet SYLT, MARMELAD.
– Övervaka processen noggrant. Använd en platsskrapa för att ta bort sockerrester från formens kanter.
– När programmet har slutförts bör du dra stickproppen ur vägguttaget och använda en grytlapp då du försiktigt tar ut brödformen.
– Häll försiktigt över sylten eller marmeladen i burkar som du förberett. Stäng burkarna tätt och låt dem svalna.
– Skölj formen noga genast efter användningen.

Recept för de två mindre brödformarna

Lökbröd

Ingredienser:

Program	1			
Inställning	(liten)	(medel)	(stor)	
Vatten	130 /130	175 / 175	-	ml
Salt	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tsk
Socker	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tsk
Fullkornsvetemjöl (typ 1050)	200 / 200	270/270	-	g
Rostad lök	30 / 30	38 / 38	-	g
Torrjäst	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	tsk
Resultat ca.	300g/ 300g	430g/430g	-	

Russinbröd

Ingredienser:

Program	1			
Inställning	(liten)	(mellan)	(stor)	
Vatten	75 / 75	150 / 150	-	ml
Margarin eller smör	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	msk
Salt	¼ / ¼	½ / ½	-	tsk
Honung	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	msk
Vetemjöl (typ 405)	135 / 135	270 / 270	-	g
Torrjäst	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	tsk
Russin	20 / 20	38 / 38	-	g
Resultat ca.	200g / 200g	550g/550g	-	

Förkortningar:
Tsk = tesked (måttsked: 1 tsk) = 5 ml
Msk = matsked (måttsked: 1 msk) = 15 ml
g = gram
ml = milliliter

Färdiga brödmixprodukter

En mängd olika brödmixprodukter finns att köpa i affärerna.

– Blanda ihop högst 500 g av brödmixen och den jästmängd som behövs i brödformen. Beroende på storleken på brödmixen kan eventuellt endast hälften användas till en sats.
– Tillsätt motsvarande mängd vätska.

Program: STANDARD, VITT BRÖD/BAGUETTE eller FULLKORNSBRÖD, beroende på vilken sorts mjöl som används.

Ytterligare receptinformation

Bakmaskinen är ämnad för recept som innehåller en mjölmängd på högst 550 g. För att undvika att degen jäser över brödformens kanter och för att vara säker på att degen knådas ordentligt bör denna mjölmängd inte överskridas.
Alla ingredienser bör vara rumstempererade.
Sockret fungerar även som ett jäsningsmedel och gör brödets yta mörkare och tjockare.
Salt ger degen en fastare konsistens och gör jäsningsprocessen långsammare.
Om du tillsätter andra ingredienser i vätskeform, se till att minska på den övriga mängden vätska som angivs i receptet. Detta gäller t.ex. om du tillsätter ägg, färskost eller yoghurt.
Bakningsresultatet beror på många faktorer s.s. lufttryck, fuktighet, vattnets hårdhet, rumstemperatur och ingrediensernas temperatur. Om ett recept inte genast ger ett resultat i ditt tycke rekommenderar vi att du ändrar de föreslagna recepten enligt eget önskemål, se instruktioner i stycket *'Vanliga problem'*.

Specialinformation för personer med allergier

Med denna brödmaskin kan du också använda mjölblandningar som är anpassade för personer som har glutenintolerans. Brödet blir relativt fast även när du använder en större mängd jäst eller bakpulver.
I detta fall kan emellertid endast STANDARD eller GLUTENFRITT -programmet användas, med en mörkare gräddningsinställning. Med detta program kommer brödet att ha en kraftigare skorpa. Förprogrammering rekommenderas inte med glutenfria mjölsorter. Starta alltid programmet genast

efter det att ingredienserna har tillsatts.
Färdiga blandningar är mest lämpliga för glutenfritt bröd.

TEKNISK SPECIFIKATION

Modellnr.:	BM 3992
Nätspänning:	230 V~, 50 Hz
Effektförbrukning:	860 W
Bakningskapacitet:	Stor brödform 3.8 l: ca. 750 – 1600 g limpa Små brödformar på 1.35 l/st: ca. 500 g limpa/form
Ungefärliga mått:	395 mm (B) x 275 mm (D) x 315 mm (H)
Vikt:	4,9 kg
Tidsinställare:	Kan förprogrammeras max. 13:00 timmar
Programfunktioner:	11
Tillbehör:	Måttkopp, måttsked och verktyg för att lossa knådningskroken
Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.	



Bortskaffning
Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

GARANTI I SVERIGE OCH FINLAND

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

SISÄLLYS

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät leipäkonetta.

- Laitteen ulkopinta ja höyryn poistoaukot kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin. **Käytä aina patalappua tai -kintaita poistaessasi leivän laitteesta.** Kun avaat laitteen, varo koskemasta muuhun kuin kannen kahvaan.
- Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- **Poista pistoke pistokerasiasta aina käytön jälkeen, kuten myös**
  - **jos laitteessa on toimintahäiriö,**
  - **poistaessasi paistovuokaa,**
  - **puhdistuksen aikana.**
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä anna virtajohdon roikkua vapaana; pidä se erossa laitteen kuumista osista ja varmista, ettei se osu teräviin kulmiin.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Poista kaikki ulko- ja sisäpakkausmateriaalit. Kaikki nämä materiaalit sopivat kierrätykseen.
- **Varoitus**: Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Varmista, että laite on vähintään 5 cm:n päässä seinistä ja muista esineistä. Älä aseta laitetta seinäkaapin tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen. Älä laita mitään laitteen päälle.
- Aseta laite aina tasaiselle, kuumuutta sietävälle työalustalle. Älä anna laitteen tai virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketukseen lämmönlähteiden (esim. keittolevyjen tai avotulen) kanssa
- Käytä laitetta vain, kun paistovuoka ja valmistusaineet on asetettu laitteeseen.
- Älä anna laitteen kastua äläkä käytä sitä ulkona tai märillä pinnoilla. Varmista aina, että laite on suojassa vesiroiskeilta. **Älä koskaan** laita pistoketta, virtajohtoa tai itse laitetta veteen.
- **Varoitus**: älä peitä leipää alumiinifoliolla tai vastaavalla leipomisen aikana; näin kerääntyvä kuumuus voi vahingoittaa laitetta vakavasti.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
- Muiden kuin valmistajan toimittamien lisälaitteiden käyttäminen voi vahingoittaa laitetta ja aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja.
- Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana. Älä laita sormia tai käsiä laitteen sisään, ellei sitä ole irrotettu sähköverkosta ja ellei se ole täysin jäähtynyt.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.
- Säilytä tämä ohje tulevaa käyttöä varten.

Tärkeitä lisäohjeita

– Käytä aina patalappua tai -kinnasta koskiessasi laitteeseen käytön jälkeen ja käsitellessäsi vastapaistettua leipää.

- Jos paistamisen aikana sattuu alle 7 minuutin mittainen sähkökatkos, paistaminen jatkuu katkon jälkeen automaattisesti.
- Alustuksen aikana ikkunaan voi kerääntyä vesihöyryä. Se katoaa paistamisen aikana.
- Jotta leipä paistuisi tasaisesti, kansi tulee pitää suljettuna paistamisen aikana.
- Anna leipäkoneen ja paistovuoan jäähtyä kunnolla käytön jälkeen ennen kuin puhdistat ne huolellisesti.
- Paistovuoassa ja taikinakoukussa on tarttumattomaksi käsitelty pinta. Älä käytä metallisia, kovia tai teräviä esineitä, jotka voivat vahingoittaa pinnoitusta.
- **Varoitus: leipäkoneen käyttäminen tyhjänä voi vahingoittaa laitetta** paistovuoan kuumetessa liikaa.

Huomaa

- Jos paistotilasta tulee höyryä, pidä kansi tiukasti suljettuna ja irrota heti pistoke pistorasiasta. Älä missään tapauksessa yritä tukahduttaa tai sammuttaa kytevää taikinaa vedellä. Savua voi tulla, jos taikina kohoaa paistovuoan reunojen yli ja koskettaa lämpöelementtejä. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa reseptien määrärajoituksia.
- Varmista aina, että varsinkin toiminnassa oleva laite on lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta pehmeille tai tulenaroille pinnoille (esim. matoille). Varmista, että laite on tukevalla, tasaisella työskentelytasolla. Aseta laite niin, että se voi kaatua.
- Älä koske paistamisen aikana metallikuoreen, laitteen takaosassa oleviin höyryn poistoaukkoihin tai kannen ikkunaan, sillä ne kuumenevat käytön aikana.
- Varmista ennen laitteen puhdistamista, että se on kytketty toiminnasta, irrotettu sähköverkosta ja kokonaan jäähtynyt.

LEIPÄKONEEN OSAT



1.	Ikkuna	6.	Mittalusikka
2.	Kansi	7.	Mittakuppi
3.	Leivän paistovuoka	8.	2 taikinakoukkua
4.	Näytöllinen käyttöpaneeli	9.	2 pientä leivän paistovuokaa
5.	Taikinakoukun irrotin		



A	**Näyttö**	C	Ohjelma 1..........11
a1	Näyttö - ohjelma	C	Käynnistys/pysäytys
a2	Näyttö - tummuusaste	D	Ajastin - miinus
a3	Näyttö - paino	E	Ajastin - plus
a4	Näyttö - kestoaika	F	Tummuuden valvonta
B	Päämerkkivalo	G	Leivän paino

Visuaalinen ohjelman tilan näyttö:

Ajastin	
Esilämmitys	
Taikinan vaivaus	
Seisominen	
Kohoaminen	
Paisto	
Lämpimänä pito	
Valmis	O.K.

KÄYTTÖPANEELI

A Näyttö
Näytössä näytetään valittu ohjelma, tummuusaste, paino ja jäljellä oleva kestoaika. Aktiivisen ohjelman merkkinä aikanäytössä vilkkuu kaksoispiste.

B Päämerkkivalo

C Ohjelma 1...........11
Paina tätä painiketta 1...........11 valitaksesi haluamasi ohjelman.
Ohjelman koodi tulee näyttöön.

D Painike
Tällä painikkeella käynnistetään haluttu ohjelma.
Kuuluu piippausääni ja aikanäytön pylväs alkaa vilkkua.
Ohjelma lopetetaan painamalla painiketta 3 sekunnin ajan. Vahvistuksena kuuluu piippaussignaali.

E/F Ajastin - miinus / ajastin - plus
Ohjelmat **1, 2, 3, 4, 6, 9 ja 11** voi ajastaa viiveellä, jolloin valittu ohjelma voi loppua jopa 13:00 tuntia myöhemmin.

Esimerkki:
Haluat ohjelman alkavan klo 20.00, ja leivän olevan valmista klo 7.30 seuraavana aamuna. Ohjelman kokonaiskestoaika on 11 tuntia 30 minuuttia.
- Valitse haluamasi ohjelma 1...........11-painikkeella.
- Paina + tai - kunnes näytössä on kokonaisaika 11:30.
- Lisää ainekset kohdassa Käyttö annettujen ohjeiden mukaan. Älä anna hiivan ja nesteiden tai suolan koskettaa toisiaan.
- Älä käytä ajastintoimintoa silloin, kun resepti sisältää pilaantuvia aineksia kuten munia, tuoretta maitoa tai hedelmiä. Ajastintoiminto ei myöskään sovi käytettäväksi resepteille, joissa jotakin aineksia (esim. pähkinöitä, siemeniä tai kuivattuja hedelmiä) lisätään alustusvaiheen tai kohotusvaiheen aikana.

G Tummuusaste
Paisto-ohjelmissa **1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 11** voidaan esivalita haluttu tummuusasete: käytössä on kolme eri asetusta. Valittu tummuusaste ilmaistaan LCD-näytön yläosassa näkyvällä nuolella.
VAALEA
KESKITASO
TUMMA
PIKA
Pikaohjelma voidaan lisäksi valita ohjelmille **1 - 4**.
Tällä asetuksella taikinan käsittelyaika lyhenee 60 minuutilla 75 minuuttiin.

H Leivän paino
Leivontaohjelmissa **1, 2, 3, 4, 5 ja 6** voidaan esivalita leivän koko. Valittu paino ilmaistaan näytössä nuolenpääsymbolilla vastaavan leipäsymbolin alla.

Merkkiääni päälle/pois

- Kun leipäkone kytketään päälle, merkkiäänitoiminto on aktiivinen.
- Tämä toiminto voidaan kytkeä pois päältä painamalla samanaikaisesti ajastimen painikkeita ⏲- ja ⏲+ vähintään 3 sekunnin ajan. (*Päämerkkivalo sammuu hetkeksi tiedon kuittaamiseksi.*)
- Ajastintoiminto aktivoidaan jälleen painamalla ajastimen painikkeita ⏲- ja ⏲+ samanaikaisesti. Kuuluu piippausääni, joka vahvistaa toiminnon käyttöönoton.
- Virtakatkoksen jälkeen merkkiäänitoiminto aktivoituu automaattisesti uudelleen.

Väärien asetusten tekemisen esto:

Kun ohjelma on aloitettu, kaikki muut toimintopainikkeet pysyvät lukittuina kunnes paistoprosessi on loppunut tai kunnes ⏻-painiketta painetaan tauotta vähintään 3 sekuntia.

OHJELMOINTITOIMINNOT

Valikossa voi valita 11 eri ohjelmaa:

1 = STANDARDI
Tämä on yleisimmin käytetty ohjelma, joka sopii paljon vehnäjauhoja sisältäville leiville.
2 = VAALEA/RANSKANLEIPÄ
Sopii tyypilliselle kevyelle VAALEALLE/RANSKANLEIVÄLLE.
3 = TÄYSJYVÄ
STANDARDI-asetukseen verrattuna tässä ohjelmassa on pidemmät kohotus- ja paistoajat, koska paljon ruista tai täysjyvää sisältävät taikinat kohoavat vähemmän kuin vehnätaikinat.
4 = HIIVATAIKINAKAKUT
Suurehkosta sokerimäärästä johtuen makeat hiivataikinat paistuvat yleensä nopeammin, joten tämän ohjelman paistoaika on lyhyempi.
5 = ERITTÄIN LYHYT OHJELMA
Leivistä tulee tavallista pienempiä ja kiinteämpiä.
6 = GLUTEENITON
Gluteenittomista jauhoista tehty leipä.
7 = TAIKINA
Tässä ohjelmassa ei ole paistojaksoa. Ohjelman päätyttyä taikinan (esim. pizzataikinan) voi poistaa koneesta ja paistaa tavallisessa uunissa.
8 = PASTATAIKINA
Pastataikinan valmistukseen.
9 = VOILEIPÄ
Sopii voileipä-leivän paistamiseen. Leipä on rakenteeltaan kevyttä ja kuori on ohut.
10 = HILLO, MARMELADI
Sopii hillon ja marmeladin valmistukseen. Varmista valmistelujen aikana, että paistovuoka on täytetty aineksilla vain kolme neljäsosaa (noin 1000 g), koska seos voi kuohua.
11 = PAISTO
Sopii taikinan paistamiseen (esim. aiemmin TAIKINA-ohjelmalla alustetun taikinan paistamiseen). Nostatusvaiheen voi näin valita taikinatyypille sopivaksi ennen PAISTO-ohjelman käynnistämistä.

– *Erittäin lyhyt ohjelma:*
Tämä ohjelma mahdollistaa leivän leipomisen lyhyemmässä ajassa. Koska kohotusvaihe on lyhyempi, voivat leivät olla hieman tavallista pienempiä ja tiiviimpiä. Muista käyttää lämmintä vettä. Parhaat tulokset saadaan yleensä, kun veden lämpötila on noin 48-50 °C. Suosittelemme

sopivan ruokalämpömittarin käyttämistä. Jos lämpötila on liian matala, leipä ei kenties nouse riittävästi; liian korkea lämpötila saa taikinan hiivan nousemaan liian nopeasti, eikä leivontatulos ole tyydyttävä.

- Ohjelmissa *STANDARDI, TÄYSJYVÄ, GLUTEENITON* ja *VOILEIPÄ* voit lisätä aineksia kuten vehnänalkioita, auringonkukansiemeniä, yrttejä, kuminansiemeniä, jauhettua pippuria, jauhettuja pähkinöitä, mysliä, maissirouhetta, ohuita pekonikuutioita jne. maun mukaan.
- 12 piippauksen äänimerkki ilmoittaa, milloin on saavutettu kaikkein paras aika näiden aineksien lisäämiseksi. Alla olevassa taulukossa näytetään kyseiset sopivat ajat.

Ohjelma	**Ruskistus**	**Koko**	**Kestoaika** (h)	**Taikinan valmistus** (h)	**Paistoaika** (min)	**Lämpimänä pito** (min)	**Lisättävät ainekset,** min jälkeen:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-
6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Tärkeitä tietoja

- Jos huomaat jauhoja jääneen paistovuoan reunoille, avaa kansi alustusvaiheen aikana, ja työnnä jauhot kumisen taikinalastan avulla takaisin taikinan joukkoon, jotta se alustuu oikein.
  Sulje sitten kansi.
- Kun käytät hiivaa, taikinakoukku voidaan poistaa viimeisen alustusvaiheen jälkeen.

LEIPÄKONEEN KÄYTTÖ

Uudella leipäkoneellasi voit:

- paistaa leipää erilaisilla resepteillä, joista löydät esimerkkejä tämän käyttöohjeen liitteestä. Voit käyttää leipäkoneessa myös kaupasta saatavia paistovalmiita sekoituksia, joiden kuiva-ainemäärä ei ylitä 500 g (leivän paino noin 1000 g).
  - Kahta pienempää paistovuokaa voidaan käyttää pienempien leipien paistamiseen. Kahden pienemmän vuoan koko on noin 2/3 suuren paistovuoan tilavuudesta.
- sekoittaa, alustaa taikinaa sämpylöihin, pizzaan jne. ja kohottaa taikinan.
- Tähän leipäkoneeseen sopivat vain reseptit, joiden jauhomäärä on 200 g – 550 g. Käytä 1 ½ teelusikallista hiivaa vehnäjauhojen kanssa ja 2 teelusikallista ruisjauhojen kanssa.
  Jos jauhoja on minimimäärää vähemmän, taikinan alustus saattaa olla epätäydellistä. Jos jauhoja on liikaa, taikina voi kohota ulos paistovuoasta.

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

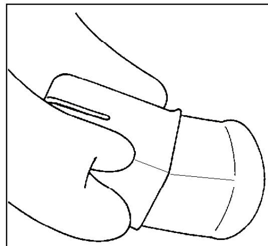
- Ota paistovuoka pois.
- Leipäkone on puhdistettava perusteellisesti ennen sen ensimmäistä käyttökertaa luvussa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Kiinnitä taikinakoukut paistovuoassa oleviin kantoihinsa ja täytä vuokaan noin 125 ml vettä.
- Laita paistovuoka takaisin laitteeseen. Varmista, että se lukkiutuu kunnolla paikoilleen.
- Laita pistoke sopivaan seinäpistorasiaan.
- Valitse 1...........11 -painikkeella ohjelma **11** (PAISTO).
- Paina ⏻-painiketta ja anna laitteen kuumeta noin 10 minuuttia kansi avoinna. Näin poistuvat lämpöelementtien ensikäytössä tyypillisesti syntyvät hajut. Varmista riittävä tuuletus.
- Paina sen jälkeen ⏻-painiketta noin 3 sekunnin ajan leipäkoneen kytkemiseksi pois päältä (vahvistuksena kuuluu akustinen signaali). Irrota sitten pistoke seinäpistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä riittävän pitkään.
- Puhdista laite jälleen luvussa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

KÄYTTÖ

- Avaa kansi ja ota paistovuoka pois.
- Kiinnitä taikinakoukut paistovuoassa oleviin kantoihinsa.
- Parhaan tuloksen saat, kun lisäät ensin nesteet ja sen jälkeen kiinteät ainekset kuten jauhot.
- Lisää lopuksi hiiva. Varmista ajastinta käyttäessäsi, ettei hiiva joudu kosketuksiin suolan tai nesteiden kanssa
- Laita paistovuoka takaisin laitteeseen. Varmista, että se lukkiutuu kunnolla paikoilleen. Sulje kansi ja laita pistoke pistorasiaan ennen ohjelman käynnistämistä.
- Valitse haluamasi paisto-ohjelma 1...........11 -painikkeella.
- Jokaisella painalluskerralla näyttöön tulee järjestyksessä seuraava ohjelma.
- Valitse haluttu tummuusaste . (vain ohjelmissa **1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 11**)
- Valitse paino . (vain ohjelmissa **1, 2, 3, 4, 5 ja 6**)
- Käynnistä alustus- ja/tai paistoprosessi painamalla painiketta ⏻. (Jos haluat käynnistää ohjelman ajastusviiveellä, voit valita seuraavaksi haluamasi kokonaistoiminta-ajan kyseisellä ajastuspainikkeella + tai – .)
- Ohjelmien **1, 3, 4, 6 ja 9** alustus- ja kohotusvaiheen aikana äänimerkki ilmoittaa, että lisäaineita, kuten hedelmiä tai pähkinöitä, voidaan nyt lisätä taikinaan, minkä jälkeen kantta ei tule avata

vaan on odotettava ohjelman loppuun saakka.

- Jos sinun täytyy keskeyttää ohjelma toiminnan aikana, paina ⏻- painiketta noin 3 sekunnin ajan. Äänimerkki vahvistaa, että painiketta on painettu.
- Kun leipä tai taikina on valmista, kuuluu useita merkkiääniä ja aikanäytössä näkyy **0:00**. Paina ⏻ -painiketta vähintään 3 sekuntia ja avaa kansi.
- Poista paistovuoka varovasti **patalappua** apuna käyttäen. Älä laske kuumaa paistovuokaa lämpöherkille pinnoille.
- Ota leipä paistovuoasta. Voit irrottaa sen ravistamalla kevyeasti. Jos taikinakoukku juuttuu leipään, se on irrotettava varoen oheisella irrotustyökalulla. Aseta leipä ritilälle, jotta myös leivän alaosa jäähtyy. Älä yritä leikata leipää ennen kuin se on jäähtynyt.
- Ellei leipäkonetta kytketä pois päältä heti ohjelman kestoajan jälkeen, leipää pidetään automaattisesti lämpimänä 60 minuutin ajan.
- Sen jälkeen laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti.



PUHDISTUS JA HOITO

- **Varoitus: ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että siitä on kytketty virta, se on irrotettu sähköverkosta** ja että se on kokonaan jäähtynyt. Älä laita leipäkonetta veteen.
- Nosta paistovuoka ulos ja poista taikinakoukut.
  Paistovuoka ja taikinakoukut voidaan puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella. **Älä** käytä puhdistukseen **karkeita aineita tai materiaalia**. Jos taikinakoukut eivät irtoa paistovuoasta normaalilla voimalla, liuota vuokaa haaleassa vedessä noin 30 minuutin ajan. Älä irrota koukkuja väkisin.
- Älä jätä vuokaa likoamaan liian pitkäksi aikaa, jotta käyttömekanismin varren tiiviste ei vahingoittuisi. **Älä pese paistovuokaa astianpesukoneessa.**
- Kannen sisäpuolen voi puhdistaa pehmeällä, kostealla kankaalla. **Laitteen sisäpuoli puhdistetaan pehmeällä, kuivalla kankaalla.**
- Älä käytä puhdistamiseen paistouuneille tarkoitettuja puhdistusaineita, hankausaineita, karkeita puhdistusaineita, etikkaa tai valkaisuaineita.
- Varmista ennen kuin laitat laitteen säilytykseen, että se on jäähtynyt ja täysin kuiva.

TAVANOMAISIA ONGELMIA

1. *Leivässä on voimakas haju.*
   Varmista, että käytit oikean määrän hiivaa. Liika hiiva saa aikaan epämiellyttävän hajun ja leipä kohoaa liikaa. Käytä aina tuoreita aineita.

2. *Valmis leipä on märkä ja sen pinta on tahmea.*
   Poista leipä laitteesta heti paistamisen jälkeen ja aseta se jäähtymään ritilälle.

3. *Käynnistyspainikkeen painaminen ei käynnistä valittua ohjelmaa.*
   Varmista, että laite on kytketty kunnolla sähköverkkoon.
   Jos laite on liian kuuma edellisen paistokerran jälkeen, automaattinen turvakytkin estää laitteen käytön. Siinä tapauksessa näytössä on kirjaimet **E00** tai **E01**, ja kuuluu jatkuva äänimerkki. Paina ⏻-painiketta 3 sekuntia ja poista paistovuoka aineksineen laitteesta. Anna leipäkoneen jäähtyä noin 20 minuuttia kansi auki ennen kuin yrität käynnistää ohjelman uudelleen.

4. *Käynnistyspainikkeen painamisen jälkeen näyttöön ilmestyy viesti* ***E:EE*** *tai* ***H:HH***.
   Tämä viesti ilmoittaa lämpötila-anturin viasta. Laite vaatii tuolloin ammattitaitoisen teknikon tarkastusta.

5. *Leipä on kohonnut liikaa.*
   Vähennä hiivan, veden tai jauhojen määrää.

6. *Leipä ei ole kohonnut tarpeeksi.*
   Lisää hiivan, veden tai makeutusaineiden määrää. Varmista, että laitat ainekset paistovuokaan oikeassa järjestyksessä: ensin nesteet, sitten kiinteät aineet ja lopuksi hiiva.
   Huomaa: ruis- ja kokojyväjauhoista leivottu leipä kohoaa vähemmän kuin vehnäleipä.

7. *Kun paistovaihe alkaa, taikina painuu sisäänpäin.*
   Taikina on liian kevyt. Käytä hiukan vähemmän nestettä tai hiivaa tai kokeile ohjelmaa, jossa on lyhyempi nostatusaika. Voit myös koettaa lisätä suolaa.

8. *Taikina on liian pehmeää tai tahmeaa.*
   Taikinan rakenne voi parantua, jos siihen lisätään lusikallinen jauhoja alustusvaiheen aikana.

9. *Taikinaa on vaikea vaivata.*
   Lisää lusikallinen vettä alustusvaiheen aikana.

RESEPTEJÄ

Vaalea/ranskanleipä

Ainekset:

Ohjelma	**2**			
Asetus	(pieni leipä)	(keskikokoinen leipä)	(suuri leipä)	
Vettä	80	120	180	ml
Maitoa	90	140	220	ml
Voita	6	10	15	g
Suolaa	1	1 ½	2	tl
Sokeria	1 ½	2	3	rkl
Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405)	260	400	600	g
Kuivahiivaa	¾	1	1 ½	tl
Tuloksena noin	400g	650g	1000g	

Sipulileipä

Ainekset:

Ohjelma	**1**			
Asetus	(pieni leipä)	(keskikokoinen leipä)	(suuri leipä)	
Vettä	260	350	500	ml
Suolaa	¾	1	1 ½	tl
Sokeria	¾	1	1	tl
Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)	400	540	760	g
Paistettua sipulia	56	75	100	g
Kuivahiivaa	½	¾	1	tl
Tuloksena noin	600g	900g	1300g	

Rusinaleipä

Ainekset:

Ohjelma	1			
Asetus				
Vettä	150	200	310	ml
Maitoa	1 ¼	1 ½	2 ½	ml
Voita	½	¾	1	g
Suolaa	1 ½	2	3	tl
Sokeria	270	420	650	rkl
Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405)	¾	1 ½	2	g
Kuivahiivaa	40	75	100	tl
Tuloksena noin	550g	700g	1100g	

Täysjyväleipä

Ainekset:

Ohjelma	3			
Asetus				
Vettä	310	415	620	ml
Öljyä	1	1 ½	2	rkl
Sitruunamehua	1	1 ½	2	rkl
Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)	150	200	300	g
Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)	300	400	600	g
Sokeria	3	4	6	tl
Suolaa	1	3	4	tl
Kuivahiivaa	2	3	4	tl
Kaurajauhoja	4	6	8	tl
Tuloksena noin	750g	1000g	1500g	

Sekaleipä

Ainekset:

Ohjelma	1			
Asetus				
Vettä	150	220	350	ml
Luonnonjogurttia	75	110	175	ml
Suolaa	1	1 ½	2 ½	tl
Sokeria	¼	¼	¾	rkl
Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)	160	230	350	g
Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja (type 1150)	160	230	350	g
Kuivahiivaa	¾	1 ¼	2	tl
Tuloksena noin	500g	700g	1150g	

Pizzataikina

Ainekset:

Ohjelma	8			
Asetus				
Vettä	230			ml
Oliiviöljyä	3			rkl
Suolaa	2			tl
Sokeria	1			tl
Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)	400			g
Kuivahiivaa	2			tl
Tuloksena noin	600g			

Vinkki:

Poista taikina paistovuoasta kun ohjelma on loppunut. Anna taikinan kohota huonelämpötilassa noin 30 minuuttia.

Hillo, marmeladi

Perusresepti koostuu hienonnetuista tai soseutetuista hedelmistä ja hillosokerista (esim."2:1"). Tietoja hedelmien ja hillosokerin oikeasta suhteesta löytyy sokeripakkauksesta.

- Pese hedelmät ja kuori ne tarvittaessa.
- Punnitse noin 900 g hedelmiä, mutta huomioi aina yleiset määrärajat, jotta estetään seoksen vaahtoaminen ja läikkyminen yli. Hedelmät on leikattava pieniksi palasiksi (maks. 1 cm) tai soseutettava.
- Laita hedelmät ja 500 g hillosokeri paistovuokaan. Kun teet marjoista marmeladia, lisää 1 tl sitruunamehua ja sekoita se joukkoon hyvin.
- Käynnistä ohjelma HILLO, MARMELADI.
- Valvo huolella prosessia. Poista sokerin jäämät vuoasta kumikaapimella.
- Kun ohjelma on päättynyt, irrota pistoke seinäpistorasiasta ja ota paistovuoka laitteesta varoen patalapun kanssa.
- Siirrä hillo tai marmeladi varoen valmiina oleviin purkkeihin. Sulje purkit sen jälkeen tiukasti ja anna niiden jäähtyä.
- Paistovuoka on huuhdeltava perusteellisesti käytön jälkeen.

Reseptejä kahdelle pienemmälle paistovuoalle

Sipulileipä

Ainekset:

Ohjelma	1			
Asetus				
Vettä	130 /130	175 / 175	-	ml
Suolaa	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tl
Sokeria	⅓ / ⅓	½ / ½	-	tl
Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)	200 / 200	270/270	-	g
Paistettua sipulia	30 / 30	38 / 38	-	g
Kuivahiivaa	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	tl
Tuloksena noin	300g/ 300g	430g/430g	-	

Rusinaleipä

Ainekset:

Ohjelma	1			
Asetus				
Vettä	75 / 75	150 / 150	-	ml
Voita	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	rkl
Suolaa	¼ / ¼	½ / ½	-	tl
Hunajaa	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	rkl
Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405)	135 / 135	270 / 270	-	g
Kuivahiivaa	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	tl
Rusinoita	20 / 20	38 / 38	-	g
Tuloksena noin	200g / 200g	550g/550g	-	

Lyhenteet:

tl = teelusikka (mittalusikka: 1 tl) = 5 ml
rkl = ruokalusikka (mittalusikka: 1 tl) = 15 ml
g = gramma
ml = millilitra

Valmiina saatavat paistovalmiit sekoitukset

Kaupoissa on erilaisia paistovalmiita taikinasekoituksia.

- Laita paistovuokaan enintään 500 g sekoitusta ja tarvittava määrä kuivahiivaa. Sekoituspakkauksen koosta riippuen voit ehkä käyttää vain puolet pakkauksesta kerrallaan.
- Lisää tarvittava määrä nestettä.

Ohjelma: STANDARDI, VAALEA/RANSKANLEIPÄ tai TÄYSJYVÄ käytetystä jauhotyypistä riippuen.

Lisätietoja resepteistä

Leipäkone on tarkoitettu resepteille, joissa on korkeintaan 550 g jauhoja. Älä käytä jauhoja maksimimäärää enempää, jotta taikina ei kohoaisi ulos paistovuoasta ja jotta se alustetaan kunnolla.
Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä.
Sokeri lisää hiivan kohotustehoa ja tekee kuoresta tummemman ja paksumman.
Suola lisää taikinan koostumuksen kiinteyttä ja hidastaa kohoamista.
Jos lisäät reseptiin nestemäisiä aineksia, varmista, että vähennät vastaavasti reseptissä mainittua nestemäärää. Tämä koskee esimerkiksi munien, tuorejuuston tai jogurtin lisäämistä.
Paistotulos riippuu monista tekijöistä, kuten ilmanpaineesta, kosteudesta, veden kovuudesta, huoneen ja ainesten lämpötilasta. Jos resepti ei toimi odottamallasi tavalla, kannattaa muunnella reseptejä kohdassa '*Tavanomaisia ongelmia*' kuvatuilla tavoilla.

Erityistietoja allergisille

Tässä leipäkoneessa voidaan käyttää myös erityisiä, vilja-allergista kärsiville suunnattuja jauhoseoksia. Leivästä tulee suhteellisen tiivistä silloinkin, kun käytetään suurempia määriä hiivaa tai leivinjauhetta.
Tässä tapauksessa tulisi kuitenkin käyttää vain STANDARDI- tai GLUTEENITON-ohjelmia, ja valita tumma tummuusaste. Tällä ohjelmalla leipään syntyy vahvempi kuori.
Gluteiinittomia jauhoja käytettäessä emme suosittele esiohjelmoinnin käyttämistä. Aloita ohjelma aina heti, kun ainekset on lisätty laitteeseen.
Gluteiinittoman leivän valmistukseen kaupoissa saatavilla olevat leivontaseokset ovat kaikkein sopivimpia.

TEKNISET TIEDOT

Mallinumero:	BM 3992
Käyttöjännite:	230 V~, 50 Hz
Tehontarve:	860 W
Paistokapasiteetti:	Iso paistovuoka, tilavuus 3,8 l: leivän paino noin 750 - 1600 g Pienet paistovuoat, kunkin tilavuus 1,35 l: leivän paino kussakin noin 500 g
Keskimääräiset mitat:	395 mm (L) x 275 mm (S) x 315 mm (K)
Paino:	4,9 kg
Ajastin:	Ohjelmoitavissa 13:00 tuntiin saakka
Ohjelmia:	11
Lisätarvikkeet:	Mittakuppi ja -lusikka, taikinakoukun irrotin
Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.	



Jätehuolto
Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

TAKUU

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.
Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem piekarnika proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją.

- Podczas pracy powierzchnia obudowy i otwory wylotu pary nagrzewają się do wysokich temperatur. Nie należy dotykać gorących elementów. **Przy wyjmowaniu chleba należy bezwzględnie posłużyć się ściereczką kuchenną lub rękawicą.** Otwierając piekarnik chwytać wyłącznie za uchwyt pokrywy.
- Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- **Wtyczkę należy zawsze wyjąć z gniazdka po zakończeniu pracy oraz:**
  - **w przypadku wystąpienia usterki w trakcie pracy;**
  - **przed wyjęciem formy z piekarnika;**
  - **przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego nigdy nie należy ciągnąć za przewód, a jedynie za wtyczkę. Przewód przyłączeniowy nie powinien swobodnie zwisać; zawsze powinien się znajdować z dala od gorących części urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy usunąć opakowanie zewnętrzne i wewnętrzne. Opakowanie w całości nadaje się do powtórnego przerobu.
- **Uwaga**: Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Należy zachować minimalną odległość 5 cm od ścian i innych przedmiotów. Nie używać urządzenia w pobliżu półek ściennych ani wiszących przedmiotów, takich jak firanki czy inne materiały łatwopalne, ani nie stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu w trakcie jego pracy.
- Urządzenie zawsze należy ustawiać na równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Zadbać o to, by urządzenie oraz przewód przyłączeniowy nie stykały się z gorącą powierzchnią lub innymi źródłami ciepła (np. palniki kuchenki, płomień).
- Nie włączać piekarnika przed włożeniem formy z ciastem.
- Nie pozostawiać urządzenia na deszczu lub w miejscach wilgotnych i nie używać na wolnym powietrzu czy mokrej powierzchni. Zawsze należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest narażone na kontakt z kroplami wody. Nie zanurzać wtyczki, przewodu zasilającego, ani urządzenia w wodzie.
- **Uwaga**: nie przykrywać chleba na czas pieczenia folią aluminiową lub innymi podobnymi materiałami, ponieważ nagromadzone ciepło może doprowadzić do poważnego uszkodzenia urządzenia.
- Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Urządzenia nie należy wykorzystywać w celach innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Używanie akcesoriów innych niż te, które zostały załączone przez producenta, może spowodować uszkodzenie urządzenia lub uszkodzenie ciała.

- Nie należy dotykać gorących elementów w trakcie pracy urządzenia. Nie wkładać palców do wnętrza urządzenia, jeśli nie jest ono wyłączone z sieci i ostygnięte.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa oraz w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka, naprawy urządzeń elektrycznych powinien dokonywać wykwalifikowany personel, co dotyczy także wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.
- Niniejszą instrukcję prosimy zachować na przyszłość w celu ewentualnej konsultacji.

Inne ważne wskazówki bezpieczeństwa:

- Zawsze należy używać ściereczki lub rękawic kuchennych dotykając urządzenia po pracy, lub przy wyjmowaniu świeżo upieczonego chleba.
- Jeśli w czasie pracy piekarnika nastąpi przerwa w dostawie prądu trwająca krócej niż 7 minut, w chwili ponownego włączenia prądu, proces pieczenia jest automatycznie wznawiany.
- W trakcie ugniatania przeziernik może zaparować od wewnątrz. Para zniknie w czasie pieczenia.
- Aby pieczywo wypiekło się równomiernie, nie należy otwierać pokrywy w trakcie pieczenia.
- Po zakończeniu czynności i przed rozpoczęciem czyszczenia, piekarnik i forma muszą odpowiednio ostygnąć.
- Forma do pieczenia i mieszadło do ciasta pokryte są specjalną warstwą chroniącą przed przyklejaniem się materiału. Aby zapobiec zniszczeniu tej warstwy, nie powinna ona mieć styczności z jakimikolwiek metalowymi, twardymi, ostrymi lub zaostrzonymi przedmiotami.
- **Uwaga: Włączanie pustego piekarnika może spowodować jego uszkodzenie w wyniku nadmiernego przegrzania się pustej formy.**

Uwaga:

- W przypadku dymu ulatniającego się z formy do pieczenia, należy sprawdzić czy drzwiczki są zamknięte i natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. W żadnym wypadku nie zakrywać lub gasić dymiącego ciasta wodą. Dym może być efektem wylania się ciasta poza formę do pieczenia i kontaktu z elementami grzewczymi. Dlatego bardzo ważne jest aby dokładnie stosować się do wskazówek na temat ilości składników w poszczególnych w przepisach.
- Należy zadbać o to by urządzenie nie znalazło się w zasięgu dzieci, szczególnie w czasie pracy.
- Nie stawiać piekarnika na miękkich lub łatwopalnych powierzchniach (np. dywanach). Zawsze ustawiać urządzenie na stabilnej i równej powierzchni. Zawsze umieszczać je w taki sposób, aby nie mogło się przewrócić.
- Nie dotykać wylotów pary ani przeziernika w pokrywie: elementy te nagrzewają się podczas pracy urządzenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić, czy zostało wyłączone z sieci i wystarczająco ostygło.

PIEKARNIK DO CHLEBA



1.	Okienko	6.	Łyżeczka do odmierzania
2.	Pokrywa	7.	Kubek do odmierzania
3.	Forma piekarnika	8.	2 mieszadła
4.	Panel sterujący z wyświetlaczem	9.	2 małe formy do pieczenia chleba
5.	Klucz do wyciągania mieszadła		



A	**Wyświetlacz**	C	Program 1..........11
a1	Wyświetlacz - program	D	Start / Stop
a2	Wyświetlacz - stopień przypieczenia	E	Zegar - minus
a3	Wyświetlacz - waga	F	Zegar - plus
a4	Wyświetlacz - aktualny czas	G	Regulator przypieczenia
B	Główny wskaźnik świetlny	H	Waga bochenka

Ikonki poszczególnych etapów programu:

Zegar	
Nagrzewanie wstępne	
Ugniatanie	
Odstawienie	
Wyrastanie	
Pieczenie	
Podgrzewanie	
Zakończenie	O.K.

PANEL STERUJĄCY

A Wyświetlacz
Na wyświetlaczu pojawia się wybrany program, stopień przypieczenia, waga i aktualny czas pozostały do zakończenia programu oraz aktualny etap programu. Włączony program oznaczony jest mrugającym przecinkiem.

B Główny wskaźnik świetlny

C Program 1...........11
Naciskając przycisk 1...........11 wybrać żądany program.
Kod programu pojawi się na wyświetlaczu.

D Przycisk
Przycisk służy do uruchamiania wybranego programu.
Pojawia się sygnał dźwiękowy a dwukropek na wyświetlaczu zaczyna mrugać.
Aby zakończyć program nacisnąć przycisk i przytrzymać przez 3 sekundy. Zakończenie programu potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym.

E/F Zegar - minus / Zegar - plus
Programy **1, 2, 3, 4, 6, 9 oraz 11** można uruchomić z opóźnieniem, co umożliwia zakończenie programu maksymalnie 13:00 godzin później.

Przykład:
Program ma rozpocząć się o 20:00, a chleb ma być gotowy na godzinę 7:30 następnego dnia. Cały program zajmie więc 11 godzin i 30 minut.
- Przy pomocy przycisku 1...........11 wybrać żądany program.
- Przyciskać odpowiedni przycisk zegara (lub) tak aż na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas programu: 11:30.
- Dodać składniki, postępując według instrukcji podanych w rozdziale Obsługa. Należy zadbać o to, by drożdże nie weszły w kontakt z płynami lub solą.
- Nie należy korzystać z zegara jeżeli przepis przewiduje wykorzystanie nietrwałych składników, takich jak jaja, świeże mleko lub owoce. Funkcja zegara nie nadaje się także w przypadku przepisów wymagających dodania składników (np. orzechów, ziaren lub suszonych owoców) na etapie ugniatania lub wyrastania ciasta.

G Zarumienienie
Programy pieczenia od **1, 2, 3, 4, 5, 6 oraz 11** pozwalają wybrać poziom zarumienienia – dostępne są trzy poziomy. Poziom zarumienienia oznaczony jest symbolem strzałki w górnej części wyświetlacza.
JASNY
ŚREDNI
CIEMNY
SZYBKI
Dla programów od **1 do 4** można także wybrać opcję szybkiej pracy.
Przy tym ustawieniu czas przetwarzania ciasta skraca się o 60-75 minut.

H Waga bochenka

Programy **1, 2, 3, 4, 5 oraz 6** pozwalają wybrać wagę bochenka. Wybrana waga oznaczona jest symbolem strzałki znajdującym się pod odpowiednim symbolem chleba na wyświetlaczu.

Sygnał dźwiękowy On/Off

- Kiedy piekarnik jest włączony, funkcja sygnału dźwiękowego także jest włączona.
- Można ją wyłączyć podczas pracy urządzenia, naciskając równocześnie przyciski zegara - oraz + i przytrzymując je przez co najmniej 3 sekundy. (*W celu potwierdzenia wprowadzenia zmiany główny wskaźnik świetlny na chwile zgaśnie.*)
- Aby włączyć funkcję sygnału dźwiękowego, wystarczy ponownie nacisnąć jednocześnie przyciski zegara - i +. Włączenie funkcji zostaje potwierdzone przez sygnał dźwiękowy.
- W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja sygnału dźwiękowego zostaje automatycznie uruchomiona.

Ochrona przed wprowadzeniem błędnych informacji:

Po rozpoczęciu programu wszystkie przyciski są blokowane aż do chwili zakończenia pieczenia lub do momentu wciśnięcia przycisku na co najmniej 3 sekundy.

FUNKCJE PROGRAMÓW

Menu pozwala wybrać jeden z 11 dostępnych programów:

1 = STANDARDOWY

Program ten przeznaczony jest głównie do wypiekania chleba z dużą zawartością mąki pszennej.

2 = CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI

Program do typowego jasnego pieczywa na chleb biały/francuski.

3 = RAZOWY

W porównaniu do programu STANDARD, w tym programie wydłużona jest faza wyrastania i pieczenia, ponieważ ciasto z wysoką zawartością żyta lub mąki razowej zazwyczaj wyrasta słabiej niż ciasto z mąki pszennej.

4 = CIASTO DROŻDŻOWE

Ze względu na stosunkowo wysoką zawartość cukru, słodkie ciasto drożdżowe zazwyczaj szybciej się zarumienia, dlatego też w tym programie etap wypiekania jest krótszy.

5 = PROGRAM EKSTRA KRÓTKI

Bochenki będą nieco mniejsze i bardziej spoiste niż zwykle.

6 = BEZGLUTENOWE

Do pieczywa z mąki bezglutenowej.

7 = CIASTO

W tym programie nie występuje faza pieczenia. Po zakończeniu tego programu, przygotowane ciasto (np. na pizzę) można wyjąć i upiec w standardowym piekarniku kuchennym.

8 = CIASTO NA MAKARON

Do przygotowywania ciasta na makaron.

9 = KANAPKA

Do wypiekania pieczywa kanapkowego o lekkiej strukturze i cienkiej skórce.

10 = DŻEM, MARMOLADA

Odpowiedni do przygotowywania dżemu, marmolady. Podczas przygotowywania forma do pieczenia nie powinna być wypełniona powyżej dwóch-trzecich swojej pojemności (ok. 1000g), ponieważ w trakcie pieczenia mieszanka może się pienić.

11 = PIECZENIE

Odpowiedni do wypieczenia ciasta (np. przygotowanego uprzednio w programie CIASTO). W ten sposób etap wyrastania można dostosować do rodzaju ciasta jeszcze przed rozpoczęciem programu PIECZENIE.

– *Program ekstra krótki:*
  Umożliwia upieczenie chleba w krótszym czasie. Przy nieco krótszej fazie wyrastania bochenki są nieco mniejsze i bardziej spoiste. Należy pamiętać, aby użyć ciepłej wody. Najlepszy rezultat osiąga się przy temperaturze 48-50°C. Zaleca się stosowanie odpowiedniego termometru kuchennego. Zbyt niska temperatura może spowodować zbyt słabe wyrośnięcie bochenka, a zbyt wysoka – zbyt wczesne wyrośnięcie drożdży, co także doprowadzi do niezadowalających wyników.
– Korzystając z programu *STANDARD, RAZOWY, CIASTO DROŻDŻOWE, BEZGLUTENOWE* i *KANAPKA* można dodać do smaku takie składniki jak zarodki pszenicy, nasiona słonecznikowe, zioła, kminek, pieprz mielony, mielone orzechy, muesli, kaszę kukurydzianą, drobno pokrojony boczek itd.
– Dodatkowe składniki należy dodać po pojawieniu się 12-częściowego sygnału dźwiękowego w trakcie pieczenia. W poniższej tabeli podano odpowiednie czasy.

Progr.	**Przypiekanie**	**Wielkość**	**Czas programu** (h)	**Przygotowanie ciasta** (h)	**Czas pieczenia** *(min.)*	**Czas podgrzewania** (min.)	**Czas w min.,** po jakim należy dodać składniki
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-
6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-

8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Ważna informacja

– Jeżeli na ściankach formy do pieczenia zacznie gromadzić się mąka, otworzyć pokrywę w czasie ugniatania i za pomocą gumowej łopatki zebrać mąkę do formy, po czym zamknąć pokrywę.

– Przyrządzając ciasto drożdżowe można wyjąć mieszadło po zakończeniu ugniatania.

ZASTOSOWANIE PIEKARNIKA DO CHLEBA

Piekarnik pozwala na:

– pieczenie chleba według różnych przepisów, z których niektóre znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji. W piekarniku można także zastosować dostępne w sklepach gotowe mieszanki do pieczenia chleba o zawartości stałych składników do 500 g (czyli na bochenek o wadze około 1000 g).
  - Dwóch mniejszych form do pieczenia można używać do wypiekania mniejszych bochenków. Objętość dwóch mniejszych form to ok. 2/3 dużej formy do pieczenia.

– mieszanie, ugniatanie ciasta na bułki, pizzę, itd., i wyrastanie ciasta.

– Piekarnik nadaje się do wypiekania chleba o zawartości mąki od 200g do 550g. Do mąki pszennej dodawać 1,5 łyżeczki drożdży, a do mąki ryżowej 2 łyżeczki.
  Jeśli zawartość mąki jest mniejsza niż określone powyżej minimum, dokładne wymieszanie ciasta może okazać się niemożliwe. Zbyt duża ilość mąki może spowodować wyrośnięcie ciasta poza formę do pieczenia.

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

– Wyjąć formę z piekarnika.

– Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

– Włożyć mieszadła do oprawek wewnątrz formy i wlać do niej około 125 ml wody.

– Włożyć formę do piekarnika. Sprawdzić, czy forma zatrzasnęła się na swoim miejscu.

– Włożyć wtyczkę do kontaktu.

– Przy pomocy przycisku 1...........11 wybrać program **11** (PIECZENIE).

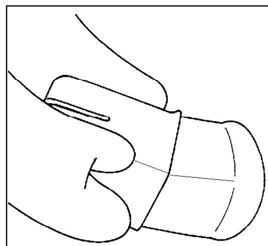
– Wcisnąć przycisk ⏻ i pozostawić piekarnik by się nagrzewał przez około 10 minut z otwartą pokrywą. W ten sposób pozbywamy się zapachu typowego dla pierwszego uruchomienia elementów grzewczych. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia.

– Następnie nacisnąć przycisk ⏻ i przytrzymać ok. 3 sekundy, aby wyłączyć piekarnik (potwierdzenie sygnałem dźwiękowym), po czym wyjąć wtyczkę z kontaktu i pozostawić urządzenie, aż wystarczająco ostygnie.

– Wyczyścić urządzenie ponownie zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Konserwacja i czyszczenie*.

OBSŁUGA

– Otworzyć pokrywę i wyjąć formę z piekarnika.
– Osadzić mieszadła w gniazdkach wewnątrz formy.
– Aby rezultat był jak najlepszy, najpierw wkładać składniki płynne a potem stałe np. mąkę.
– Na koniec dodać drożdże. Korzystając z funkcji opóźnienia czasowego, zadbać aby drożdże nie weszły w kontakt z solą lub substancją płynną.
– Włożyć formę do piekarnika. Sprawdzić, czy forma zatrzasnęła się na swoim miejscu. Przed uruchomieniem programu zamknąć pokrywę i włożyć wtyczkę do gniazdka.
– Przy pomocy przycisku 1..........11 wybrać żądany program.
– Po każdym naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawia się następny w kolejności program.
– Wybrać żądany stopień przypieczenia . (Tylko programy **1, 2, 3, 4, 5, 6 i 11**)
– Wybrać wagę . (Tylko programy **1, 2, 3, 4, 5 i 6**)
– Nacisnąć przycisk w celu uruchomienia procesu ugniatania i/lub pieczenia. (Chcąc uruchomić program z opóźnieniem czasowym, całkowity żądany czas programu można teraz ustawić przy pomocy odpowiedniego przycisku zegara lub .)
– W trakcie ugniatania i wyrastania w programach **1, 3, 4, 6 i 9** sygnał dźwiękowy informuje, iż można dodać do cista nowe składniki – po sygnale nie należy już otwierać pokrywy odczekując aż program się zakończy.
– Jeżeli zajdzie konieczność przerwania programu w trakcie, przycisnąć na około 3 sekundy. Wprowadzenie informacji potwierdzone zostanie sygnałem dźwiękowym.
– Kiedy pieczywo lub ciasto są już gotowe, słychać będzie wielokrotny sygnał, a wyświetlacz zegara pokazywać będzie **0:00**. Nacisnąć na co najmniej 3 sekundy i otworzyć pokrywę.
– Ostrożnie wyjąć formę do pieczenia używając **ściereczki lub rękawic kuchennych**. Nie stawiać gorącej formy na powierzchniach wrażliwych na wysokie temperatury.
– Wyjąć pieczywo z formy. Aby ułatwić sobie wyjęcie bochenka można lekko potrząsnąć formą. Jeżeli mieszadło utknie w bochenku, należy je ostrożnie wyjąć za pomocą klucza do wyciągania mieszadła znajdującego się w zestawie. Aby dolna część bochenka również mogła się wystudzić, należy go położyć na odpowiedniej metalowej kratce. Pieczywo kroić dopiero po ostygnięciu.



– Jeżeli piekarnik nie zostanie wyłączony bezpośrednio po zakończeniu programu, wypiek będzie podgrzewany automatycznie przez 60 minut.
– Po tym czasie urządzenie wyłączy się automatycznie.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

● **Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka, a urządzenie jest chłodne.** Nie zanurzać piekarnika w wodzie.
– Wyjąć formę do pieczenia oraz zdjąć mieszadła.
Formę i mieszadła można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu. Nie należy używać **szorujących środków** do czyszczenia. Jeśli przy użyciu normalnej siły nie można wyjąć mieszadła z formy, należy je moczyć przez około 30 minut w letniej wodzie. Nie wyciągać mieszadła na siłę.
● Aby uniknąć zniszczenia mechanizmu obrotowego, forma do pieczenia nie powinna moczyć się zbyt długo. **Nie myć formy w zmywarce.**
– Wewnętrzną stronę pokrywy można czyścić wilgotną, delikatną ściereczką. **Wnętrze piekarnika można czyścić suchą, delikatną ściereczką.**

- Nie używać środków czyszczących przeznaczonych do mycia piekarników, ani żadnych silnych środków, takich jak ocet czy wybielacze.
- Przed schowaniem urządzenia, należy zawsze sprawdzić, czy ostygło i jest zupełnie suche.

TYPOWE PROBLEMY

1. *Chleb ma ostry zapach.*
   Sprawdzić czy użyto prawidłowej ilości drożdży. Zbyt duża ilość drożdży powoduje nieprzyjemny zapach i nadmierny wzrost ciasta. Zawsze należy używać świeżych składników.

2. *Upieczony chleb jest mokry i ma kleistą skórkę.*
   Wyjąć chleb z formy natychmiast po upieczeniu i położyć na kratce w celu ostudzenia.

3. *Wciśnięcie przycisku Start nie uruchamia wybranego programu.*
   Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do prądu.
   Jeżeli piekarnik jest jeszcze zbyt gorący po poprzednim cyklu, automatyczny bezpiecznik uniemożliwia ponowne włączenie urządzenia. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawią się literki **E00** lub **E01** i słychać będzie nieprzerwany sygnał. Nacisnąć ⏻ na 3 sekundy i wyjąć formę ze składnikami z piekarnika. Przed ponowną próbą włączenia odczekać około 20 minut, aż piekarnik ostygnie pozostawiając go z otwartą pokrywą.

4. *Po naciśnięciu przycisku Start na wyświetlaczu pojawia się komunikat **E:EE** lub **H:HH**.*
   Komunikat ten informuje o awarii czujnika temperatury. W takim przypadku urządzenie musi zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego serwisanta.

5. *Chleb jest nadmiernie wyrośnięty.*
   Zmniejszyć ilość drożdży, wody lub mąki.

6. *Chleb jest niewyrośnięty.*
   Zwiększyć ilość drożdży, wody lub środków słodzących. Zachować odpowiednią kolejność wkładania składników do formy: najpierw należy wlać składniki płynne, następnie wsypać składniki stałe, a na końcu dodać drożdże.
   Uwaga: ciasto z mąki żytniej lub razowej wyrasta słabiej niż ciasto z mąki pszennej.

7. *Po rozpoczęciu fazy pieczenia, ciasto zapada się.*
   Ciasto jest zbyt lekkie. Nieco zmniejszyć ilość płynów, drożdży, lub użyć programu z krótszą fazą rośnięcia. Można także zwiększyć nieco ilość soli.

8. *Ciasto jest zbyt miękkie i klejące.*
   Konsystencję ciasta można poprawić dodając łyżkę mąki podczas ugniatania.

9. *Ciasto bardzo trudno się ugniatania.*
   Dodać łyżkę wody podczas fazy ugniatania.

PRZEPISY

Biały chleb/chleb francuski

Składniki:

Program	2			
Ustawienie				
wody	80	120	180	ml
mleka	90	140	220	ml
masła	6	10	15	g
soli	1	1 ½	2	łyż.
cukru	1 ½	2	3	łyż. stoł.
maki pszennej typu 405	260	400	600	g
suchych drożdży	¾	1	1 ½	łyż.
przybliżona waga wypieku	400g	650g	1000g	

Chleb cebulowy

Składniki:

Program	1			
Ustawienie				
wody	260	350	500	ml
soli	¾	1	1 ½	łyż.
cukru	¾	1	1	łyż.
maki pszennej typu 1050	400	540	760	g
smażonej cebuli	56	75	100	g
suchych drożdży	½	¾	1	łyż.
przybliżona waga wypieku	600g	900g	1300g	

Chleb z rodzynkami

Składniki:

Program	1			
Ustawienie				
wody	150	200	310	ml
masła	1 ¼	1 ½	2 ½	łyż. stoł.
soli	½	¾	1	łyż.
miodu	1 ½	2	3	łyż. stoł.
maki pszennej typu 405	270	420	650	g
suchych drożdży	¾	1 ½	2	łyż.
rodzynków	40	75	100	g
przybliżona waga wypieku	550g	700g	1100g	

Chleb razowy

Składniki:

Program	3			
Ustawienie				
wody	310	415	620	ml
oleju	1	1 ½	2	łyż. stoł.
soku z cytryny	1	1 ½	2	łyż. stoł.
maki żytniej	150	200	300	g
maki pszennej typu 1050	300	400	600	g
cukru	3	4	6	łyż.
soli	1	3	4	łyż.
suchych drożdży	2	3	4	łyż.
mąki owsianej	4	6	8	łyż.
przybliżona waga wypieku	750g	1000g	1500g	

Chleb pszenno-żytni

Składniki:

Program	1			
Ustawienie				
wody	150	220	350	ml
naturalnego jogurtu o zawartości tłuszczu 3.5%	75	110	175	ml
soli	1	1 ½	2 ½	łyż.
cukru	¼	¼	¾	łyż. stoł.
maki pszennej typu 550	160	230	350	g
maki pszennej typu 1150	160	230	350	g
suchych drożdży	¾	1 ¼	2	łyż.
przybliżona waga wypieku	500g	700g	1150g	

Ciasto na pizzę

Składniki:

Program	8			
Ustawienie				
wody	230			ml
oleju z oliwek	3			łyż. stoł.
soli	2			łyż.
cukru	1			łyż.
maki pszennej typu 550	400			g
suchych drożdży	2			łyż.
przybliżona waga wypieku	600g			

Rada:

Po zakończeniu programu, wyjąć ciasto z formy. Odczekać aż ciasto wyrośnie w temperaturze pokojowej przez ok. 30 minut.

Dżem, marmolada

Podstawę przepisu stanowią drobno pokrojone lub starte owoce i cukier żelujący (np. 2:1). Informację nt. prawidłowej proporcji owoców i cukru żelującego można znaleźć na opakowaniu cukru.

– Umyć owoce i w razie potrzeby obrać ze skórki.
– Odważyć około 900g owoców, uważając jednak, aby nie przekroczyć łącznego limitu i nie dopuścić do pienienia i przelania się mieszanki. Owoce drobno pokroić (w kawałki nie większe niż 1 cm) lub zrobić z nich przecier.
– Do formy włożyć owoce i 500 g cukru żelującego. Przyrządzając marmoladę z owoców leśnych dodać 1 łyżkę stołową soku z cytryny i dobrze wymieszać.
– Włączyć program DŻEM, MARMOLADA.
– Uważnie monitorować proces gotowania. Przy pomocy gumowej łopatki usuwać resztki cukru ze ścianek formy.
– Po zakończeniu programu wyjąć wtyczkę z kontaktu i ostrożnie wyjąć formę, używając w tym celu rękawicy lub ściereczki.
– Ostrożnie przełożyć dżem lub marmoladę do słoików. Następnie zakręcić mocno słoiki i pozostawić do wystygnięcia.
– Formę do pieczenia należy dokładnie opłukać bezpośrednio po użyciu.

Przepisy z wykorzystaniem dwóch mniejszych form

Chleb cebulowy

Składniki:

Program	1			
Ustawienie				
wody	130 /130	175 / 175	-	ml
soli	⅓ / ⅓	½ / ½	-	łyż.
cukru	⅓ / ⅓	½ / ½	-	łyż.
maki pszennej typu 1050	200 / 200	270/270	-	g
smażonej cebuli	30 / 30	38 / 38	-	g
suchych drożdży	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	łyż.
przybliżona waga wypieku	300g/ 300g	430g/430g	-	

Chleb z rodzynkami

Składniki:

Program	1			
Ustawienie				
wody	75 / 75	150 / 150	-	ml
masła	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	łyż. stoł.
soli	¼ / ¼	½ / ½	-	łyż.
miodu	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	łyż. stoł.
maki pszennej typu 405	135 / 135	270 / 270	-	g
suchych drożdży	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	łyż.
rodzynków	20 / 20	38 / 38	-	g
przybliżona waga wypieku	200g / 200g	550g/550g	-	

Skróty:

1 łyżeczka = 5 ml
1/2 łyżeczki = pół łyżeczki
1 łyżka stołowa = 15 ml
g = gram
ml = mililitr

Dostępne w sklepach gotowe mieszanki do pieczenia chleba

W sklepach są dostępne gotowe mieszanki do pieczenia chleba.

- Włożyć do 500 g gotowej mieszanki do pieczenia chleba i wymaganą ilość suchych drożdży do formy do pieczenia. W zależności od wielkości opakowania może okazać się, że tylko połowa zawartości może być użyta na raz.
- Dodać odpowiednią ilość płynów.

Program: PODSTAWOWY, CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI lub CHLEB RAZOWY, odpowiednio do użytej mąki.

Dodatkowe informacje dotyczące przepisów

Piekarnik do chleba przeznaczony jest do pieczenia według przepisów zawierających nie więcej niż 550g mąki. Aby zapobiec wylewaniu się ciasta poza formę i aby zapewnić dokładne i prawidłowe ugniecenie ciasta, nie należy przekraczać podanych ilości.

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Cukier pomaga drożdżom we wzroście ciasta i powoduje, że skórka robi się ciemniejsza i grubsza.

Sól natomiast dodaje ciastu twardszą konsystencję i obniża proces jego rośnięcia.

Przy dodawaniu dodatkowych składników płynnych do przepisu, należy zmniejszyć o tę samą ilość składniki umieszczone w przepisie. Ta reguła obowiązuje, na przykład, jeśli dodawane są dodatkowo jajka, świeży ser lub jogurt.

Wynik pieczenia zależy od wielu czynników takich jak ciśnienie powietrza, wilgoć, twardość wody, temperatura w pomieszczeniu, czy temperatura składników. Jeśli wypiek nie uda się od razu, proponujemy odpowiednią zmianę przepisu opisaną w punkcie „*Typowe problemy*".

Ostrzeżenie dla alergików

W piekarniku można wykorzystywać także specjalne mieszanki mąki przeznaczone dla osób cierpiących na alergię. Wówczas bochenki mogą wyjść nieco bardziej spoiste, nawet przy większej zawartości drożdży lub proszku do pieczenia.

Wówczas należy jednak korzystać wyłącznie z programów STANDARD lub BEZGLUTENOWE, ustawiając w obydwu przypadkach poziom zarumienienia na ciemniejszy. Przy tym programie bochenek uzyska mocniejszą skórkę.

W przypadku mąki bezglutenowej nie zaleca się korzystania z funkcji opóźnienia czasowego. Program należy uruchamiać bezpośrednio po dodaniu składników.

Do przyrządzania pieczywa bezglutenowego najlepiej nadają się gotowe mieszanki do pieczenia dostępne w sklepach.

DANE TECHNICZNE

Model nr:	BM 3992
Napięcie znamionowe:	230 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	860 W
Pojemność piekarnika:	Duża forma do pieczenia o poj. 3,8 l: bochenek o wadze ok. 750-1 600g Małe formy do pieczenia o poj. 1,35 l każda: w każdej bochenek o wadze ok. 500g
Wymiary zewnętrzne:	395 mm (szer.) x 275 mm (gł.) x 315 mm (wys.)
Waga:	4,9 kg
Zegar:	Programowalny czas do 13:00 h
Programy	11
Akcesoria:	Kubek do odmierzania, łyżka do odmierzania, klucz do wyciągania mieszadła.
Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.	



Utylizacja
Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

GWARANCJA

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.
Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης.

- Κατά τη λειτουργία, θερμαίνονται το περίβλημα της συσκευής και οι έξοδοι ατμού. Μην αγγίζετε τυχόν ζεστά μέρη της συσκευής. **Όταν βγάζετε το ψωμί, να χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε πανί ή γάντια κουζίνας.** Όταν ανοίγετε τη συσκευή, να φροντίζετε να αγγίζετε μόνο τη λαβή στο καπάκι.
- Ο αρτοπαρασκευαστής πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.
- **Φροντίζετε να βγάζετε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση, και επίσης**
  - **σε περίπτωση δυσλειτουργίας κατά τη χρήση,**
  - **όταν αφαιρείτε τη φόρμα ψησίματος,**
  - **κατά τον καθαρισμό της συσκευής.**
- Όταν βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο. Φυλάξτε το από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Αφαιρέστε κάθε εξωτερικό και εσωτερικό υλικό συσκευασίας. Όλα αυτά τα υλικά είναι κατάλληλα για ανακύκλωση.
- **Προσοχή**! Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η απόσταση από τους τοίχους και από άλλα αντικείμενα θα πρέπει να είναι 5 τουλάχιστον εκατοστά. Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από κρεμαστά αντικείμενα όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μη τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα. Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με θερμές επιφάνειες και πηγές θερμότητας (π.χ. εστίες φούρνου ή γυμνές φλόγες).
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν δεν έχετε πρώτα τοποθετήσει τη φόρμα ψησίματος με τα υλικά μέσα στη συσκευή.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή ή σε χώρους με υγρασία. Μην τη χρησιμοποιείτε στην ύπαιθρο ή σε βρεγμένες επιφάνειες. Να φροντίζετε πάντα να προστατεύετε τη συσκευή από πιτσιλίσματα νερού. Μη βυθίζετε ποτέ το φις, το ηλεκτρικό καλώδιο ή τη συσκευή σε νερό.
- **Προσοχή: Μην καλύπτετε το ψωμί με αλουμινόχαρτο ή άλλα παρόμοια αντικείμενα κατά το ψήσιμο επειδή η συσσώρευση θερμότητας που προκύπτει μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στη συσκευή.**
- Ο αρτοπαρασκευαστής προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που περιγράφονται

στο εγχειρίδιο αυτό.
- Η χρήση εξαρτημάτων διαφορετικών από αυτών που παρέχονται από τον κατασκευαστή μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση βλάβης στη συσκευή. Υπάρχει επίσης η πιθανότητα προσωπικού τραυματισμού βαριάς μορφής.
- Κατά τη λειτουργία, μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη. Μην τοποθετείτε τα δάκτυλα ή χέρια σας μέσα στη συσκευή αν δεν έχετε βγάλει πρώτα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και η συσκευή δεν έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.
- Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική χρήση.

Σημεία που πρέπει να προσέχετε

- Να χρησιμοποιείτε πάντα πανί ή γάντια κουζίνας όταν αγγίζετε τη συσκευή μετά τη χρήση ή όταν βγάζετε το φρεσκοψημένο ψωμί.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος που διαρκεί λιγότερο από 7 λεπτά κατά τη λειτουργία, η διαδικασία ψησίματος θα συνεχίσει αυτόματα από το σημείο όπου διακόπηκε.
- Κατά τη διαδικασία ζυμώματος, μπορεί να συμπυκνωθούν υδρατμοί στο παράθυρο. Η συμπύκνωση αυτή, θα εξαφανιστεί κατά το ψήσιμο.
- Για να ψηθεί ομοιόμορφα το ψωμί, μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διαδικασία ψησίματος.
- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να κρυώσει ο αρτοπαρασκευαστής και η φόρμα ψησίματος πριν τα καθαρίσετε καλά.
- Η φόρμα ψησίματος και ο ζυμωτήρας έχουν αντικολλητική επίστρωση. Για να μη φθαρεί αυτή η επίστρωση, μην την αφήνετε να έρχεται σε επαφή με μεταλλικά, σκληρά, αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα.
- **Προσοχή: Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει άδεια. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή** από την υπερθέρμανση της άδειας φόρμας ψησίματος.

Προσοχή

- Σε περίπτωση που βγαίνει καπνός από το θάλαμο ψησίματος, βγάλτε αμέσως το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, αλλά μην ανοίξετε το καπάκι. Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να καταπνίξετε τις φλόγες ή να σβήσετε ζύμη που σιγοκαίει με νερό. Η ζύμη μπορεί να πιάσει φωτιά αν ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος και έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Για το λόγο αυτό, να προσέχετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές.
- Να φροντίζετε πάντα η συσκευή να φυλάσσετε μακριά από τα παιδιά, ειδικά όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή σε μαλακές ή εύφλεκτες επιφάνειες (π.χ. χαλί, μοκέτα). Να φροντίζετε πάντα να τοποθετείτε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια. Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή με τρόπο ώστε να μην μπορεί να πέσει.
- Μην αγγίζετε τις εξόδους ατμού στο πίσω μέρος του καπακιού και μην αγγίζετε το παράθυρο στο καπάκι. Τα μέρη αυτά θερμαίνονται κατά τη λειτουργία.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ



1.	Παράθυρο προβολής	6.	***Μεζούρα***
2.	Καπάκι	7.	Κύπελλο μέτρησης
3.	Φόρμα ψησίματος	8.	2 ζυμωτήρες
4.	Πίνακας ελέγχου με οθόνη	9.	2 μικρές φόρμες για ψωμί
5.	Εξαγωγέας για ζυμωτήρες		



A	**Οθόνη**	C	Πρόγραμμα 1...........11
a1	Οθόνη - πρόγραμμα	D	Έναρξη / Διακοπή
a2	Οθόνη - επίπεδο χρώματος	E	Χρονοδιακόπτης - μείον
a3	Οθόνη - βάρος	F	Χρονοδιακόπτης - συν
a4	Οθόνη - χρόνος λειτουργίας	G	Έλεγχος χρώματος
B	Κύρια ενδεικτική λυχνία	H	Βάρος ψωμιού

Οπτική ένδειξη κατάστασης προγράμματος:

Χρονοδιακόπτης	
Προθέρμανση	
Ζύμωμα	
Αναμονή	
Φούσκωμα	
Ψήσιμο	
Διατήρηση ζεστού	
Τέλος	O.K.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

A Οθόνη

Η οθόνη εμφανίζει το επιλεγμένο πρόγραμμα, το επίπεδο χρώματος, το βάρος, τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας και την κατάσταση προγράμματος. Ένα ενεργό πρόγραμμα υποδεικνύεται με τις άνω-κάτω τελείες που αναβοσβήνουν συνεχόμενα στην ένδειξη χρόνου.

B Κύρια ενδεικτική λυχνία

C Πρόγραμμα 1...........11

Πιέστε το πλήκτρο 1...........11 για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
Εμφανίζεται ο κωδικός προγράμματος στην οθόνη.

D Πλήκτρο

Το πλήκτρο αυτό ξεκινάει το επιλεγμένο πρόγραμμα.
Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και οι άνω-κάτω τελείες αρχίζουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη ώρας.
Για να τερματίσετε το πρόγραμμα, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο για 3 δευτερόλεπτα. Αυτό υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα.

E/F Χρονοδιακόπτης - μείον / Χρονοδιακόπτης - συν

Τα προγράμματα **1, 2, 3, 4, 6, 9 και 11** μπορούν να ξεκινήσουν με χρονοκαθυστέρηση. Έτσι, το επιλεγμένο πρόγραμμα μπορεί να ολοκληρωθεί έως 13:00 ώρες αργότερα.

Παράδειγμα:
Θέλετε να ξεκινήσει το πρόγραμμα στις 20:00 και να είναι έτοιμο το ψωμί στις 7:30 το επόμενο πρωί. Επομένως, ο συνολικός χρόνος προγράμματος θα είναι 11 ώρες και 30 λεπτά.

- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο 1...........11 για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Πιέστε το κατάλληλο πλήκτρο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ή έως ότου η οθόνη εμφανίσει συνολικό χρόνο 11:30.
- Προσθέστε τα συστατικά ακολουθώντας τις οδηγίες που δίνονται στην παράγραφο Λειτουργία. Η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με τα υγρά συστατικά και το αλάτι.
- • Μη χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη αν η συνταγή απαιτεί τη χρήση ευαίσθητων συστατικών, όπως αυγά, φρέσκο γάλα ή φρούτα. Ο χρονοδιακόπτης είναι επίσης ακατάλληλος για συνταγές που απαιτούν την προσθήκη υλικών (π.χ. ξηρούς καρπούς, σπόρους ή αποξηραμένα φρούτα) κατά τη διάρκεια του ζυμώματος ή του φουσκώματος.

G Έλεγχος χρώματος

Τα προγράμματα ψησίματος **1, 2, 3, 4, 5, 6 και 11** σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα. Διατίθενται τρεις ρυθμίσεις. Το επιλεγμένο χρώμα υποδεικνύεται από την κεφαλή βέλους στο άνω μέρος της οθόνης.
ΑΝΟΙΚΤΟ
ΜΕΣΑΙΟ
ΣΚΟΥΡΟ
ΓΡΗΓΟΡΟ
Επιπλέον, μπορεί να επιλεγεί γρήγορο πρόγραμμα για τα προγράμματα **1 έως 4**.
Με αυτήν τη ρύθμιση, ο χρόνος επεξεργασίας ζύμης είναι συντομότερος κατά 60 έως 75 λεπτά.

H Βάρος ψωμιού

Τα προγράμματα ψησίματος **1, 2, 3, 4, 5 και 6** σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού. Το επιλεγμένο βάρος υποδεικνύεται από το σύμβολο μιας κεφαλής βέλους κάτω από το αντίστοιχο σύμβολο ψωμιού στην οθόνη.

Λειτουργία (On/Off) ηχητικού σήματος

- Όταν ο αρτοπαρασκευαστής είναι ενεργοποιημένος, η λειτουργία ηχητικού σήματος είναι ενεργή.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, αυτή η δυνατότητα μπορεί να απενεργοποιηθεί αν πατήσετε ταυτόχρονα τα κουμπιά χρονοδιακόπτη - και + για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα. (*Η κύρια ενδεικτική λυχνία σβήνει για σύντομο χρονικό διάστημα για να αναγνωριστεί η καταχώρηση*)
- Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη δυνατότητα ηχητικού σήματος, πατήστε ξανά τα κουμπιά χρονοδιακόπτη - και + ταυτόχρονα. Ένας χαρακτηριστικός ήχος «μπιπ» επιβεβαιώνει ότι η δυνατότητα έχει ενεργοποιηθεί.
- Μετά από διακοπή ρεύματος, η δυνατότητα σήματος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα.

Προστασία από λάθος πάτημα πλήκτρων:

Μετά την έναρξη ενός προγράμματος, απενεργοποιούνται όλα τα υπόλοιπα πλήκτρα ελέγχου έως ότου ολοκληρωθεί το ψήσιμο ή έως ότου πιέσετε το πλήκτρο ⏻ για 3 τουλάχιστον δευτερόλεπτα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Από το μενού μπορείτε να επιλέξετε 11 διαφορετικά προγράμματα:

1 = ΒΑΣΙΚΟ

Το πρόγραμμα αυτό χρησιμοποιείται συχνότερα, ενώ είναι κατάλληλο για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σιτάλευρου.

2 = ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ

Είναι κατάλληλο για αφράτη ζύμη για άσπρο ψωμί/γαλλικό ψωμί.

3 = ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Σε αντίθεση με το ΒΑΣΙΚΟ πρόγραμμα, αυτό το πρόγραμμα προσφέρει παρατεταμένο φούσκωμα και ψήσιμο επειδή η ζύμη για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε αλεύρι σίκαλης και ολικής άλεσης δεν φουσκώνει τόσο πολύ, όσο η ζύμη που περιέχει σιτάλευρο.

4 = ΚΕΙΚ ΜΕ ΜΑΓΙΑ

Λόγω της σχετικά υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, η γλυκιά ζύμη με μαγιά ροδίζει πιο γρήγορα. Στο πρόγραμμα αυτό, το ψήσιμο είναι συντομότερο.

5 = ΠΟΛΥ ΣΥΝΤΟΜΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Τα καρβέλια θα είναι μικρότερα και πιο σφικτά από ό,τι συνήθως.

6 = ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Για ψωμί που παρασκευάζεται από αλεύρι χωρίς γλουτένη.

7 = ΖΥΜΗ

Το πρόγραμμα αυτό δεν περιλαμβάνει ψήσιμο. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος, μπορείτε να αφαιρέσετε τη ζύμη (π.χ. ζύμη για πίτσα) και να την ψήσετε σε συμβατικό φούρνο.

8 = ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Για ζύμη ζυμαρικών.

9 = ΤΟΣΤ

Κατάλληλο για το ψήσιμο ψωμιού για τοστ. Το ψωμί είναι αφράτο και έχει λεπτή κόρα.

10 = ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Κατάλληλο για την παρασκευή μαρμελάδας. Κατά την παρασκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε γεμίσει μόνο τα δύο τρίτα της φόρμας ψησίματος με όλα τα υλικά (περίπου 1000 γρ.) επειδή το μίγμα μπορεί να φουσκώσει.

11 = ΨΗΣΙΜΟ

Κατάλληλο για το ψήσιμο ζύμης (π.χ. ζύμη που έχει ήδη ζυμωθεί με το πρόγραμμα ΖΥΜΗ). Έτσι, μπορείτε να αλλάζετε το φούσκωμα σύμφωνα με τον τύπο της ζύμης πριν ξεκινήσει το πρόγραμμα ΨΗΣΙΜΟ.

– *Πολύ σύντομο πρόγραμμα*
  Αυτό το πρόγραμμα επιτρέπει το ψήσιμο ψωμιού σε πιο σύντομο χρονικό διάστημα. Εξαιτίας του μικρότερου χρόνου φουσκώματος το ψωμί γίνεται μικρότερο και σφικτότερο από ό,τι συνήθως. Να θυμάστε ότι πρέπει να χρησιμοποιείται ζεστό νερό. Γενικά, επιτυγχάνονται βέλτιστα αποτελέσματα όταν η θερμοκρασία νερού είναι περίπου 48-50°C. Συνιστούμε τη χρήση θερμόμετρου τροφίμων. Όταν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, το ψωμί μπορεί να μη φουσκώσει αρκετά. Η πολύ χαμηλή θερμοκρασία έχει επίσης ως αποτέλεσμα να φουσκώσει πολύ νωρίς η μαγιά στη ζύμη. Και σε αυτήν την περίπτωση το αποτέλεσμα ψησίματος δεν θα είναι ικανοποιητικό.
– Στα προγράμματα *ΒΑΣΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ΚΕΙΚ ΜΕ ΜΑΓΙΑ, ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ* και *ΤΟΣΤ*, ανάλογα με το γούστο σας, μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως φύτρες σιταριού, ηλιόσπορους, βότανα, σπόρους αγριοκύμινου, τριμμένο πιπέρι, τριμένους ξηρούς καρπούς, μούσλι, χονδροαλεσμένο καλαμπόκι, κομμάτια μπέικον, κτλ.
– Ένα ηχητικό σήμα 12 μπιπ υποδεικνύει πότε έφτασε η πιο κατάλληλη στιγμή για την προσθήκη αυτών των υλικών. Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται αυτοί οι κατάλληλοι χρόνοι.

Πρόγραμμα	**Χρώμα**	**Μέγεθος**	**Χρόνος λειτουργίας** (ώρες)	**Προετοιμασία ζύμης** (ώρες)	**Χρόνος ψησίματος** (λεπτά)	**Διατήρηση ζεστού** (λεπτά)	**Συστατικά** που θα προστεθούν μετά από τα εξής λεπτά:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22

5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-
6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Σημαντικές πληροφορίες

- Αν παρατηρήσετε υπολείμματα αλευριού στα τοιχώματα της φόρμας ψησίματος, ανοίξτε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ζυμώματος και χρησιμοποιήστε πλαστικό ξυστήρι για να βάλετε το αλεύρι πίσω στη ζύμη ώστε να ζυμωθεί σωστά.
  Στη συνέχεια κλείστε το καπάκι.
- Όταν χρησιμοποιείτε μαγιά, θα πρέπει να βγάζετε το ζυμωτήρα μετά το τελικό ζύμωμα.

ΧΡΗΣΗ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Με τον αρτοπαρασκευαστή μπορείτε:

- Να εκτελέσετε διάφορες συνταγές ψωμιού, μερικές από τις οποίες θα βρείτε στο παράρτημα του παρόντος εγχειριδίου. Επίσης, με αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή μπορείτε να ψήσετε έτοιμα μίγματα με περιεχόμενο στερεών υλικών έως 500 γρ. (για περίπου 1000 γρ. ψωμί).
  - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις δύο μικρότερες φόρμες ψησίματος για μικρότερα καρβέλια. Ο όγκος των δύο μικρότερων φορμών είναι περίπου τα 2/3 της μεγάλης φόρμας ψησίματος.
- Να ζυμώνετε ζύμη για κουλούρια, πίτσα, κτλ., αλλά και να αφήνετε τη ζύμη να φουσκώνει.
- Με αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή, μπορείτε να εκτελέσετε συνταγές με αλεύρι από 200 έως 550 γρ. Χρησιμοποιήστε 1 ½ κουταλάκια του γλυκού μαγιά για σιτάλευρο, και 2 κουταλάκια του γλυκού για αλεύρι σίκαλης.
  Όταν χρησιμοποιείται λιγότερο αλεύρι, η ζύμη δεν μπορεί να ζυμωθεί καλά. Όταν χρησιμοποιείται περισσότερο αλεύρι, η ζύμη μπορεί να ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος.

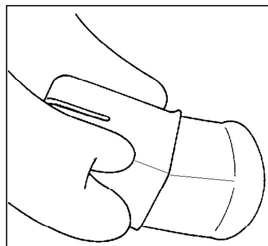
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάλτε τη φόρμα ψησίματος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή για πρώτη φορά, θα πρέπει να τον καθαρίσετε καλά όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Καθαρισμός και φροντίδα*.
- Τοποθετήστε τους ζυμωτήρες στις υποδοχές τους, μέσα στη φόρμα ψησίματος και γεμίστε τη φόρμα με περίπου 125ml νερό.
- Τοποθετήστε ξανά τη φόρμα ψησίματος στη μονάδα. Βεβαιωθείτε ότι η φόρμα ψησίματος έχει ασφαλίσει καλά στη θέση της.
- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.

- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο 1...........11 για να επιλέξετε το πρόγραμμα **11** (ΨΗΣΙΜΟ).
- Πιέστε το πλήκτρο ⏻ και αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για 10 περίπου λεπτά με ανοικτό το καπάκι. Έτσι, θα εξαφανιστεί η οσμή που συνήθως συναντάται όταν ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία για πρώτη φορά. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Κατόπιν, πιέστε το πλήκτρο ⏻ για περίπου 3 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή (αυτό επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα). Τώρα βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να κρυώσει η συσκευή.
- Καθαρίστε ξανά τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Καθαρισμός και φροντίδα*.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε τη φόρμα ψησίματος.
- Τοποθετήστε τους ζυμωτήρες στις υποδοχές τους μέσα στη φόρμα ψησίματος.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, πάντα να βάζετε πρώτα τα υγρά υλικά και μετά τα στερεά υλικά, όπως το αλεύρι.
- Τέλος, προσθέστε τη μαγιά. Όταν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη, φροντίστε να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με το αλάτι και τα υγρά υλικά.
- Τοποθετήστε ξανά τη φόρμα ψησίματος στη μονάδα. Βεβαιωθείτε ότι η φόρμα ψησίματος έχει ασφαλίσει καλά στη θέση της. Πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα, κλείστε το καπάκι, βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη πρίζα και θέστε το διακόπτη λειτουργίας στην ενεργή θέση.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο 1...........11 για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε.
- Κάθε φορά που πιέζετε το πλήκτρο, η οθόνη αλλάζει στο επόμενο πρόγραμμα της ακολουθίας.
- Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο χρώματος . (Μόνο για τα προγράμματα **1, 2, 3, 4, 5, 6 και 11**)
- Επιλέξτε το βάρος . (Μόνο για τα προγράμματα **1, 2, 3, 4, 5 και 6**)
- Πιέστε το πλήκτρο ⏻ για να ξεκινήσετε το ζύμωμα ή/και το ψήσιμο. (Αν επιθυμείτε να ξεκινήσετε το πρόγραμμα με χρονοκαθυστέρηση, μπορείτε να ρυθμίσετε τώρα το συνολικό χρόνο που επιθυμείτε χρησιμοποιώντας το κατάλληλο πλήκτρο χρονοδιακόπτη + ή - .)
- Κατά τη διάρκεια του ζυμώματος ή φουσκώματος στα προγράμματα **1, 3, 4, 6 και 9**, ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον υλικά όπως φρούτα και καρύδια στη ζύμη. Όμως μετά τη προσθήκη υλικών μην ανοίξετε το καπάκι αλλά περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.
- Αν χρειαστεί να διακόψετε το πρόγραμμα κατά τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο ⏻ για 3 περίπου δευτερόλεπτα. Η καταχώρηση του πλήκτρου επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα.
- Μόλις το ψωμί ή η ζύμη είναι έτοιμα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην ένδειξη χρόνου θα εμφανιστεί η ένδειξη **0:00**. Πιέστε το πλήκτρο ⏻ για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα και ανοίξτε το καπάκι.
- Βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα **πανί για το φούρνο**. Μην τοποθετήσετε τη ζεστή φόρμα ψησίματος σε επιφάνειες που είναι ευαίσθητες στη θερμότητα.
- Βγάλτε το ψωμί από τη φόρμα ψησίματος. Για να διευκολυνθείτε ώστε να βγάλετε το ψωμί, κουνήστε ελαφρά τη φόρμα ψησίματος. Αν ο ζυμωτήρας μείνει μέσα στο ψωμί, πρέπει να το βγάλετε προσεκτικά με τον εξαγωγέα που παρέχεται. Τοποθετήστε το ψωμί σε κατάλληλη σχάρα για να κρυώσει και το κάτω μέρος του. Μην επιχειρήσετε να κόψετε το ψωμί, αν δεν κρυώσει.



- Αν ο αρτοπαρασκευαστής δεν απενεργοποιηθεί αμέσως μόλις παρέλθει ο χρόνος λειτουργίας

του προγράμματος, το ψωμί θα διατηρηθεί αυτόματα ζεστό για 60 λεπτά.
– Κατόπιν η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- **Προσοχή: Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, φροντίστε να βγάλετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα** και να έχει κρυώσει η συσκευή. Μη βυθίζετε ποτέ τον αρτοπαρασκευαστή σε νερό.
– Σηκώστε και βγάλτε τη φόρμα ψησίματος και αφαιρέστε τους ζυμωτήρες.
Μπορείτε να καθαρίσετε τη φόρμα ψησίματος και τους ζυμωτήρες με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Για τον καθαρισμό, **μη** χρησιμοποιείτε **σκληρά υλικά**. Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να διαχωρίσετε το ζυμωτήρα από τη φόρμα ψησίματος ασκώντας κανονική πίεση, αφήστε το να διαποτιστεί σε χλιαρό νερό για 30 περίπου λεπτά. Μην πιέζετε υπερβολικά το ζυμωτήρα για να τον βγάλετε.
- Για να μη φθαρεί η φλάντζα του άξονα κίνησης, μην αφήνετε τη φόρμα ψησίματος σε νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. **Μην πλένετε τις φόρμες ψησίματος σε πλυντήριο πιάτων.**
– Μπορείτε να καθαρίζετε το εσωτερικό μέρος από το καπάκι με ένα ελαφρά βρεγμένο, μαλακό πανί. Θα πρέπει **να καθαρίζετε** το εσωτερικό μέρος της συσκευής **μόνο με ένα μαλακό, στεγνό πανί.**
- Για τον καθαρισμό, μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που έχουν σχεδιαστεί για καθαρισμό φούρνων, διαβρωτικά ή σκληρά διαλύματα καθαρισμού ή προϊόντα που περιέχουν ξίδι ή χλωρίνη.
- Πριν από τη φύλαξη της συσκευής, να φροντίζετε αυτή να έχει κρυώσει εντελώς και να είναι τελείως στεγνή.

ΣΥΝΗΘΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. *Το ψωμί έχει έντονη μυρωδιά.*
Ελέγξτε αν έχετε χρησιμοποιήσει τη σωστή ποσότητα μαγιάς. Η μεγάλη ποσότητα μαγιάς δημιουργεί μια δυσάρεστη οσμή και το ψωμί φουσκώνει πολύ. Να χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά.

2. *Το ψημένο ψωμί είναι νωπό και έχει κολλώδη επιφάνεια.*
Βγάλτε το ψωμί από τη συσκευή αμέσως μετά το ψήσιμο και τοποθετήστε το επάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει.

3. *Με το πάτημα του πλήκτρου έναρξης δεν ενεργοποιείται το επιλεγμένο πρόγραμμα.*
Φροντίστε να είναι σωστά συνδεδεμένη η συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.
Αν, μετά από ένα κύκλο λειτουργίας, η συσκευή είναι ακόμη πολύ ζεστή, ένας αυτόματος διακόπτης ασφάλειας εμποδίζει τη λειτουργία της. Στην περίπτωση αυτή, εμφανίζονται τα γράμματα **E00** ή **E01** στην οθόνη και ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα. Πιέστε το πλήκτρο ⏻ για 3 δευτερόλεπτα και βγάλτε τη φόρμα ψησίματος, μαζί με τα υλικά, από τη συσκευή. Πριν ξεκινήσετε ξανά το πρόγραμμα, αφήστε τον αρτοπαρασκευαστή να κρυώσει για 20 περίπου λεπτά με το καπάκι ανοικτό.

4. *Μετά το πάτημα του πλήκτρου έναρξης, εμφανίζεται το μήνυμα **E:EE** ή **H:HH** στην οθόνη.*
Το μήνυμα αυτό υποδεικνύει δυσλειτουργία του αισθητήρα θερμοκρασίας. Σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή θα πρέπει να ελεγχθεί από αρμόδιο τεχνικό.

5. *Το ψωμί έχει φουσκώσει υπερβολικά.*

Μειώστε την ποσότητα μαγιάς, νερού ή αλευριού που χρησιμοποιείτε.

6. *Το ψωμί δεν έχει φουσκώσει αρκετά.*
   Αυξήστε την ποσότητα μαγιάς, νερού ή γλυκαντικών. Φροντίστε να προσθέσετε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος με τη σωστή σειρά. Πρέπει πρώτα να προσθέσετε τα υγρά υλικά, κατόπιν τα στερεά υλικά και τέλος τη μαγιά.
   Σημείωση: Το ψωμί από αλεύρι σίκαλης και αλεύρι ολικής άλεσης δεν φουσκώνει όπως το ψωμί από σιτάλευρο.

7. *Η ζύμη ξεφουσκώνει μόλις αρχίζει το ψήσιμο.*
   Η ζύμη είναι πολύ μαλακή. Μειώστε λίγο την ποσότητα υγρών υλικών ή μαγιάς, ή επιλέξτε ένα πρόγραμμα με μικρότερο χρόνο φουσκώματος. Επίσης, μπορείτε να αυξήσετε την ποσότητα αλατιού.

8. *Η ζύμη είναι πολύ μαλακή ή κολλώδης.*
   Η υφή της ζύμης μπορεί να γίνει πιο ομαλή αν προσθέσετε μια κουταλιά αλεύρι κατά τη διάρκεια ζυμώματος.

9. *Η ζύμη ζυμώνεται πολύ δύσκολα.*
   Προσθέστε μια κουταλιά νερό κατά τη διάρκεια ζυμώματος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Άσπρο ψωμί/Γαλλικό ψωμί

Συστατικά:

Πρόγραμμα	2			
Ρύθμιση	(μικρό)	(μεσαίο)	(μεγάλο)	
Νερό	80	120	180	ml
Γάλα	90	140	220	ml
Βούτυρο	6	10	15	γρ.
Αλάτι	1	1 ½	2	κ.γ.
Ζάχαρη	1 ½	2	3	κ.σ.
Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)	260	400	600	γρ.
Ξηρή μαγιά	¾	1	1 ½	κ.γ.
κατά προσέγγιση απόδοση	400γρ.	650γρ.	1000γρ.	

Ψωμί με κρεμμύδι

Συστατικά:

Πρόγραμμα	1			
Ρύθμιση	(μικρό)	(μεσαίο)	(μεγάλο)	
Νερό	260	350	500	ml
Αλάτι	¾	1	1 ½	κ.γ.
Ζάχαρη	¾	1	1	κ.γ.
Σκούρο σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)	400	540	760	γρ.
Τηγανισμένα κρεμμύδια	56	75	100	γρ.
Ξηρή μαγιά	½	¾	1	κ.γ.
κατά προσέγγιση απόδοση	600γρ.	900γρ.	1300γρ.	

Σταφιδόψωμο

Συστατικά:

Πρόγραμμα	1			
Ρύθμιση				
Νερό	150	200	310	ml
Βούτυρο	1 ¼	1 ½	2 ½	κ.σ.
Αλάτι	½	¾	1	κ.γ.
Μέλι	1 ½	2	3	κ.σ.
Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)	270	420	650	γρ.
Ξηρή μαγιά	¾	1 ½	2	κ.γ.
Σταφίδες	40	75	100	γρ.
κατά προσέγγιση απόδοση	550γρ.	700γρ.	1100γρ.	

Ψωμί ολικής άλεσης

Συστατικά:

Πρόγραμμα	3			
Ρύθμιση				
Νερό	310	415	620	ml
Λάδι	1	1 ½	2	κ.σ.
Χυμός λεμονιού	1	1 ½	2	κ.σ.
Αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης	150	200	300	γρ.
Σκούρο σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)	300	400	600	γρ.
Ζάχαρη	3	4	6	κ.γ.
Αλάτι	1	3	4	κ.γ.
Ξηρή μαγιά	2	3	4	κ.γ.
Αλεύρι βρώμης	4	6	8	κ.γ.
κατά προσέγγιση απόδοση	750γρ.	1000γρ.	1500γρ.	

Ψωμί σταρένιο και σικάλεως

Συστατικά:

Πρόγραμμα	**1**			
Ρύθμιση				
Νερό	150	220	350	ml
Γιαούρτι 3,5% λιπαρά	75	110	175	ml
Αλάτι	1	1 ½	2 ½	κ.γ.
Ζάχαρη	¼	¼	¾	κ.σ.
Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550	160	230	350	γρ.
Σκούρο σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)	160	230	350	γρ.
Ξηρή μαγιά	¾	1 ¼	2	κ.γ.
κατά προσέγγιση απόδοση	500γρ.	700γρ.	1150γρ.	

Ζύμη για πίτσα

Συστατικά:

Πρόγραμμα	**8**			
Ρύθμιση				
Νερό	230			ml
Ελαιόλαδο	3			κ.σ.
Αλάτι	2			κ.γ.
Ζάχαρη	1			κ.γ.
Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550	400			γρ.
Ξηρή μαγιά	2			κ.γ.
κατά προσέγγιση απόδοση	600γρ.			

Συμβουλή:

Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ψησίματος. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 περίπου λεπτά.

Μαρμελάδα

Η βασική συνταγή αποτελείται από λεπτοκομμένα ή πολτοποιημένα φρούτα και ζάχαρη ζελατίνης (π.χ. «2:1»). Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τις σωστές αναλογίες των φρούτων και της ζάχαρης ζελατίνης στη συσκευασία της ζάχαρης.

- Πλύνετε το φρούτο και, αν απαιτείται, ξεφλουδίστε το.
- Ζυγίστε περίπου 900 γρ. φρούτα, αλλά να τηρείτε πάντα τις συνολικές μέγιστες ποσότητες για να αποφύγετε τη δημιουργία αφρού και την υπερχείλιση του μίγματος. Πρέπει να κόψετε το φρούτο σε μικρά κομμάτια (το μέγιστο 1 εκ.) ή να το πολτοποιήσετε.
- Τοποθετήστε το φρούτο και 500 γρ. ζάχαρη ζελατίνης στη φόρμα ψησίματος. Όταν φτιάχνετε μαρμελάδα από μούρα προσθέστε 1 κ.σ. χυμό λεμονιού.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ.

- Να ελέγχετε προσεκτικά τη διαδικασία. Χρησιμοποιήστε ένα πλαστικό ξυστήρι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζάχαρης από τα τοιχώματα της φόρμας.
- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα πανί για το φούρνο.
- Μεταφέρετε προσεκτικά τη μαρμελάδα σε βαζάκια. Κλείστε ερμητικά τα βαζάκια και αφήστε τα να κρυώσουν.
- Θα πρέπει να πλύνετε καλά τη φόρμα ψησίματος αμέσως μετά τη χρήση.

Συνταγές για τις δύο μικρές φόρμες ψησίματος

Ψωμί με κρεμμύδι

Συστατικά:

Πρόγραμμα	**1**			
Ρύθμιση				
Νερό	130 /130	175 / 175	-	ml
Αλάτι	⅓ / ⅓	½ / ½	-	κ.γ.
Ζάχαρη	⅓ / ⅓	½ / ½	-	κ.γ.
Σκούρο σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)	200 / 200	270/270	-	γρ.
Τηγανισμένα κρεμμύδια	30 / 30	38 / 38	-	γρ.
Ξηρή μαγιά	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	κ.γ.
κατά προσέγγιση απόδοση	300γρ./ 300γρ.	430γρ./ 430γρ.	-	

Σταφιδόψωμο

Συστατικά:

Πρόγραμμα	**1**			
Ρύθμιση				
Νερό	75 / 75	150 / 150	-	ml
Βούτυρο	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	κ.σ.
Αλάτι	¼ / ¼	½ / ½	-	κ.γ.
Μέλι	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	κ.σ.
Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)	135 / 135	270 / 270	-	γρ.
Ξηρή μαγιά	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	κ.γ.
Σταφίδες	20 / 20	38 / 38	-	γρ.
κατά προσέγγιση απόδοση	200γρ. / 200γρ.	550γρ./ 550γρ.	-	

Συντμήσεις:

κ.γ. = κουταλάκι του γλυκού (μεζούρα: 1 κ.γ.) = 5 ml
κ.σ. = κουτάλι σούπας (μεζούρα: 1 κ.σ.) = 15 ml
γρ. = γραμμάριο
ml = χιλιοστά του λίτρου

Έτοιμα μίγματα που διατίθενται στην αγορά

Διατίθενται στην αγορά διάφορα έτοιμα μίγματα.

- Τοποθετήστε στη φόρμα ψησίματος έως 500 γρ. έτοιμου μίγματος και την απαιτούμενη ποσότητα ξηρής μαγιάς. Ανάλογα με την ποσότητα του μίγματος, ίσως να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο το μισό μίγμα κάθε φορά.
- Προσθέστε την αντίστοιχη ποσότητα υγρού.

Πρόγραμμα: ΒΑΣΙΚΟ, ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ ή ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ανάλογα με το είδος του αλευριού που χρησιμοποιείτε.

Πρόσθετες πληροφορίες για τις συνταγές

Ο αρτοπαρασκευαστής είναι σχεδιασμένος να εκτελεί συνταγές με περιεκτικότητα σε αλεύρι έως 550 γρ. Μην ξεπερνάτε το όριο αυτό για να μην ξεχειλίσει η ζύμη από τη φόρμα ψησίματος, αλλά και για να γίνει σωστό και καλό ζύμωμα.

Όλα τα συστατικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Η ζάχαρη βοηθάει να φουσκώσει η μαγιά και δημιουργεί πιο σκούρα και συμπαγή κρούστα.

Το αλάτι δίνει στη ζύμη πιο σφιχτή υφή και επιβραδύνει το φούσκωμα.

Όταν χρησιμοποιείτε πρόσθετα υγρά υλικά στη συνταγή, να φροντίζετε να μειώνετε ανάλογα την ποσότητα των υγρών υλικών της συνταγής. Αυτό ισχύει όταν χρησιμοποιούνται, για παράδειγμα, αυγά, φρέσκο τυρί ή γιαούρτι.

Τα αποτελέσματα του ψησίματος εξαρτώνται από αρκετούς παράγοντες όπως η πίεση αέρα, η υγρασία, η σκληρότητα νερού, η θερμοκρασία δωματίου ή η θερμοκρασία συστατικών. Αν την πρώτη φορά δεν πετύχει μια συνταγή όπως επιθυμείτε, συνιστούμε να τροποποιήσετε τις προτεινόμενες συνταγές ανάλογα, όπως περιγράφεται στην παράγραφο «*Συνήθη προβλήματα*».

Ειδικές πληροφορίες για αλλεργικά άτομα

Με αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μίγματα αλευριού ειδικά διαμορφωμένα για άτομα που είναι αλλεργικά στη σίκαλη. Το ψωμί θα γίνει σχετικά σφικτό ακόμα και αν χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες μαγιάς ή μπέικινγκ πάουντερ.

Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή, πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο τα προγράμματα ΒΑΣΙΚΟ ή ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ και να επιλέξετε ρύθμιση πιο σκούρου χρώματος. Με το πρόγραμμα αυτό, το ψωμί θα έχει πιο σκληρή κρούστα.

Δεν συνιστάται ο προκαθορισμός προγραμμάτων, όταν χρησιμοποιείτε είδη αλευριού χωρίς γλουτένη. Να ξεκινάτε το πρόγραμμα αμέσως μετά την προσθήκη των συστατικών.

Για ψωμί χωρίς γλουτένη, τα έτοιμα μίγματα που διατίθενται στο εμπόριο είναι τα πιο κατάλληλα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αρ. μοντέλου:	BM 3992
Τάση λειτουργίας:	230 V~, 50 Hz
Ισχύς:	860 W
Χωρητικότητα:	Χωρητικότητα μεγάλης φόρμας ψησίματος 3,8 λίτρων: καρβέλι βάρους περίπου 750 έως 1600 γρ. Χωρητικότητα μικρών φορμών ψησίματος 1,35 λίτρων η καθεμία: καρβέλι βάρους περίπου 500 γρ. το καθένα
Διαστάσεις:	395 χλστ. (Π) x 275 χλστ. (Β) x 315 χλστ. (Υ)
Βάρος:	4,9 κιλά
Χρονοδιακόπτης:	Με δυνατότητα προγραμματισμού έως 13:00 ώρες
Αριθμός προγραμμάτων:	11
Εξαρτήματα:	Κύπελλο μέτρησης, μεζούρα, εξαγωγέας για ζυμωτήρες
Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.	



Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте эти указания.

- Поверхность корпуса и отверстия для выпуска пара при работе печки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим частям прибора. **При извлечении хлеба обязательно пользуйтесь кухонными прихватками или рукавицами.** При открывании хлебопечки беритесь только за ручку крышки.
- Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
- **Всегда извлекайте вилку из розетки после использования прибора, а также:**
  - **при любых неполадках во время использования,**
  - **перед извлечением формы для выпечки,**
  - **перед чисткой.**
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за провод, а только за вилку. Не допускайте провисания шнура питания; держите его на удалении от нагревающихся частей прибора и следите за тем, чтобы он нигде не соприкасался с острыми краями.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Удалите наружные и внутренние упаковочные материалы. Все эти материалы пригодны для утилизации.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 5 см от стен или других предметов. Не устанавливайте устройство и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие легко воспламеняющиеся материалы. Ничего не кладите на верх устройства.
- Прибор должен всегда находиться на ровной теплостойкой поверхности. Корпус прибора и шнур питания не должны соприкасаться с нагревающимися предметами или с какими-либо источниками тепла (такими, например, как конфорки кухонной плиты или открытое пламя).
- Не включайте прибор, пока не установите в него форму с ингредиентами.
- Следите за тем, чтобы прибор не попал под дождь и берегите его от сырости; не используйте прибор на открытом воздухе или на мокрой поверхности. Всегда проверяйте, чтобы он был хорошо защищен от попадания на него водяных брызг. **Никогда** не погружайте вилку, шнур питания или сам прибор в воду.
- **Предупреждение.** Не накрывайте хлеб алюминиевой фольгой или другими подобными предметами во время процесса выпечки: возникающее при этом повышение температуры может серьезно повредить прибор.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в коммерческих целях.
- Используйте данный прибор только для тех целей, которые указаны в данном

руководстве.

- Пользуйтесь только теми принадлежностями, которые были поставлены производителем прибора. Использование принадлежностей других производителей может привести к повреждению прибора или даже к серьезной травме.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы прибора. Ничего не делайте внутри прибора, пока он не будет отключен от сети и полностью не охладится.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.
- Держите эту инструкцию под рукой, так как она понадобится Вам в будущем.

Дополнительные важные указания

- Всегда пользуйтесь кухонными прихватками или рукавицами, когда нужно прикоснуться к прибору после его применения или достать свежеиспеченный хлеб.
- При перерыве в подаче электроэнергии менее чем на 7 минут программа выпечки автоматически возобновляется с того места, на котором она была прервана.
- Во время стадии замеса на смотровом окне могут конденсироваться водяные пары. Однако во время стадии выпечки эта конденсация исчезнет.
- Чтобы хлеб пропекался равномерно, не открывайте крышку хлебопечки в процессе выпечки.
- После применения подождите, пока хлебопечка и форма для выпечки полностью остынут, после чего приступите к их тщательной очистке.
- Форма для выпечки и тестомесильный крючок покрыты антипригарным покрытием. Поэтому, чтобы его не повредить, не пользуйтесь металлическими, твердыми, острыми или остроконечными предметами.
- **Внимание! Включение пустой хлебопечки может привести к ее повреждению** из-за перегрева пустой формы для выпечки.

Меры предосторожности

- В случае появления дыма из отделения выпечки проверьте, что его крышка плотно закрыта, но сразу же выньте вилку из розетки. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь затушить или погасить тлеющее тесто водой. Дым может появиться из-за того, что перелившееся через край формы тесто попало на нагревательные элементы. Поэтому очень важно соблюдать количественные пределы, указанные в рецептах.
- Всегда проверяйте, что прибор установлен вне досягаемости детей, особенно когда он включен.
- Не ставьте прибор на мягкую или на легко воспламеняющуюся поверхность (например, на ковер). Всегда следите за тем, чтобы прибор стоял на ровной твердой поверхности. Всегда устанавливайте прибор так, чтобы он не мог опрокинуться.
- Не прикасайтесь к металлическому корпусу, к отверстиям для выпуска пара на задней стенке прибора или к смотровому окну в крышке: при работе прибора эти части сильно нагреваются.
- Прежде чем приступить к чистке прибора, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и полностью остыл.

ВАША ХЛЕБОПЕЧКА



1.	Смотровое окно	6.	Мерная ложка
2.	Крышка	7.	Мерный стакан
3.	Форма для выпечки хлеба	8.	2 тестомесильных крючка
4.	Панель управления с дисплеем	9.	2 малых формы для выпечки хлеба
5.	Экстрактор тестомесильного крючка		



A	**Дисплей**	C	Программы 1..........11
a1	Номер программы	D	Пуск / Стоп
a2	Степень подрумянивания	E	Уменьшение задаваемого времени
a3	Вес	F	Увеличение задаваемого времени
a4	Время выпечки	G	Регулятор подрумянивания
B	Главная индикаторная лампочка	H	Вес хлеба

Дисплей с визуальным отображением программ

Таймер	
Предварительный разогрев	
Замес	
Выдержка теста	
Подъем	
Выпечка	
Поддержание хлеба теплым	
Завершение программы	O.K.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯО

A Дисплей

На дисплее отображается номер выбранной программы, степень подрумянивания, вес хлеба, остающееся время выпечки и состояние программы. Активная программа обозначается постоянно горящим двоеточием на дисплее таймера.

B Главная индикаторная лампочка

C Программы 1...........11

Нажмите кнопку 1...........11 , чтобы выбрать нужную программу.
На дисплее появляется номер программы.

D Кнопка

При помощи этой кнопки запускается выбранная программа.
Раздается звуковой сигнал, и в окне заданного времени начинает мигать двоеточие.
Чтобы завершить выполнение программы, удерживайте эту кнопку в нажатом состоянии в течение 3 секунд. Завершение программы подтверждается подачей звукового сигнала.

E/F Уменьшение задаваемого времени / Увеличение задаваемого времени

Программы **1, 2, 3, 4, 6, 9 или 11** могут быть запущены с уставкой таймера, позволяющей завершить выполнение выбранной программы с задержкой до 13:00 часов.

Пример:

Вы хотите запустить программу в 20 ч 00 мин и хотели бы, чтобы ваш хлеб готов к 7 ч 30 мин следующего утра. Соответственно общее время выполнения программы составит 11 часов и 30 минут.

- Выберите нужную программу при помощи кнопки 1...........11 .
- Нажимайте соответствующую кнопку ТАЙМЕР или , пока дисплей не покажет общее время выполнения программы 11:30.
- Добавьте ингредиенты в соответствии с указаниями, приведенными в разделе Эксплуатация. Следите за тем, чтобы дрожжи и соль или жидкость не касались друг друга.
- Не используйте функцию таймера, когда рецепт требует применения скоропортящихся ингредиентов, таких как яйца, свежее молоко или фрукты. Функция таймера непригодна также для рецептов, которые требуют добавления ингредиентов (например, орехов, семян или сухофруктов) во время замеса или подъема теста.

G Подрумянивание

Программы выпечки **1, 2, 3, 4, 5, 6 или 11** позволяют задать желаемую степень подрумянивания из трех имеющихся. Выбранная степень подрумянивания указывается стрелкой в нижней части ЖК-дисплея.

ЛЕГКОЕ

СРЕДНЕЕ

ТЕМНОЕ

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Для программ с **1-й по 4-ю** может быть дополнительно выбрана программа быстрой выпечки.

Эта уставка позволяет сократить время приготовления теста от 60 до 75 минут.

H Вес буханки
Программы выпечки **1, 2, 3, 4, 5 или 6** позволяют задать вес выпекаемой буханки. Выбранный вес указывается стрелкой, появляющейся под соответствующим символом хлеба на дисплее.

Звуковой сигнал Вкл./Выкл.
- При включении хлебопечки активируется функция подачи звукового сигнала.
- Во время работы эту функцию можно деактивировать одновременным нажатием кнопок таймера и в течение не менее 3 секунд. (*Для подтверждения ввода команды главная индикаторная лампочка кратковременно гаснет.*)
- Чтобы реактивировать функцию подачи звукового сигнала, снова одновременно нажмите кнопки таймера и . Звуковой сигнал подтверждает, что функция активирована.
- После перерыва в энергоснабжении функция подачи звукового сигнала реактивируется автоматически.

Защита от неправильного ввода
После запуска программы все другие кнопки управления будут заблокированы до завершения процесса выпечки или до нажатия кнопки в течение не менее 3 секунд.

ПРОГРАММНЫЕ ФУНКЦИИО

Меню позволяет сделать выбор из 11 различных программ:

1 = ОБЫЧНЫЙ
Эта программа используется наиболее часто и применяется для выпечки хлеба с высоким содержанием пшеничной муки.
2 = БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
Применяется для использования типичного легкого теста (например, для выпечки белого / французского хлеба).
3 = ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ
По сравнению со стандартной программой, эта программа предусматривает более длительные стадии подъема и выпечки, так как тесто с высоким содержанием ржаной или цельной муки поднимается не так сильно, как тесто из пшеничной муки.
4 = КЕКСЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
Из-за сравнительно высокого содержания сахара сладкое дрожжевое тесто подрумянивается быстрее; поэтому стадия выпечки в этой программе более короткая, чем в других.
5 = СВЕРХКОРОТКАЯ ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ
Буханки получаются меньшего размера и тверже, чем при обычной выпечке.
6 = БЕЗБЕЛКОВЫЙ
Для выпечки хлеба из безбелковой муки.
7 = ТЕСТО
В этой программе нет стадии выпечки. После завершения программы тесто (например, тесто для пиццы) можно вынуть и использовать для выпечки в обычной духовке.
8 = ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для приготовления теста для макаронных изделий.

9 = БУТЕРБРОДНЫЙ

Предназначена для выпечки бутербродного хлеба. У этого хлеба легкая структура и тонкая корочка.

10 = ДЖЕМ, МАРМЕЛАД

Применяется для приготовления джема и мармелада. При приготовлении следите за тем, чтобы форма для выпечки была заполнена всеми ингредиентами (примерно 1000 г) только на две трети, так как эта смесь имеет тенденцию к вспениванию.

11 = ВЫПЕЧКА

Применяется для выпечки из теста (например, из теста, приготовленного по программе ТЕСТО). При этом перед запуском программы ВЫПЕЧКА стадию подъема можно изменить в соответствии с типом используемого теста.

– *Сверхкороткая программа*
  Эта программа используется для выпечки хлеба в кратчайшее время. При использовании стадии сокращенного подъема теста буханки получатся несколько меньшими и более твердыми, чем обычно. Имейте в виду, что для этого должна использоваться теплая вода. Лучшие результаты достигаются при использовании воды температурой порядка 48-50 °C. Мы рекомендуем использовать специальный пищевой термометр. При слишком низкой температуре подъем теста может оказаться недостаточным; однако слишком высокая температура вызовет слишком ранний подъем дрожжей, содержащихся в тесте, что опять же приведет к неудовлетворительному качеству выпечки.
– При выполнении программ *ОБЫЧНЫЙ, ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ, КЕКСЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, БЕЗБЕЛКОВЫЙ* и *БУТЕРБРОДНЫЙ* вы можете добавлять, в зависимости от вашего вкуса, такие ингредиенты как зародыши пшеницы, семена подсолнечника, травы, семена тмина, земляной перец, земляные орехи, мюсли, кукурузную крупу мелкого помола, нарезанную кубиками ветчину и т.д.
– Подача 12-кратного звукового сигнала означает, что наступило наиболее подходящее время для добавления этих ингредиентов. Это время показано в приведенной ниже таблице.

Программа	**Подрумянивание**	**Размер**	**Время работы** (ч)	**Приготовление теста** (ч)	**Время выпечки** (мин)	**Поддержание хлеба теплым** (мин)	**Добавить** ингредиенты через …мин
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47

4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-
6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Важная информация

– Если вы заметите остатки муки на стенках формы для выпечки, откройте крышку во время замеса и засыпьте муку обратно в тесто при помощи резинового скребка, чтобы она хорошо перемешалась.
  После этого закройте крышку.
– При использовании дрожжей, после конечной стадии замеса тестомесильный крючок можно снять.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Ваша новая хлебопечка позволяет вам:

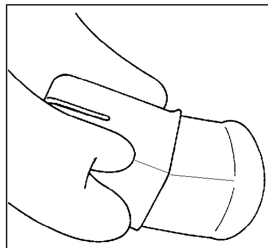
– выпекать хлеб по различным рецептам, некоторые из которых можно найти в приложении к данному руководству. Вместе с тем в этой хлебопечке можно использовать имеющиеся в продаже готовые для выпечки смеси с содержанием твердых ингредиентов до 500 г (для буханок весом до 1000 г).
  - Две малых формы используются для выпечки буханок меньшего размера.
    Объем двух малых форм составляет примерно 2/3 от объема большой формы для выпечки.
– производить замес теста для булочек, пиццы и т.д. и его подъем.
– Для выпечки хлеба в этой хлебопечке должны использоваться только рецепты с содержанием муки примерно 200 – 550 г. Используйте 1 ½ чайных ложки дрожжей для белой муки и 2 чайных ложки для ржаной муки.
  При содержании муки меньше этого минимума будет невозможно обеспечить тщательный замес теста. При избыточном количестве муки тесто полезет через край формы для выпечки.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

- Извлеките форму для выпечки.
- Перед использованием хлебопечки в первый раз ее нужно тщательно очистить, как указано в разделе *Чистка и общий уход*.
- Установите тестомесильные крючки в гнезда в форме для выпечки и налейте в форму примерно 125 мл воды.
- Установите форму для выпечки обратно в хлебопечку. Проверьте надежность фиксации формы.
- Вставьте вилку в стенную розетку.
- Выберите программу **11** (ВЫПЕЧКА) при помощи кнопки 1...........11 .
- Нажмите кнопку и дайте прибору прогреться, с открытой крышкой, в течение примерно 10 минут. Это позволит Вам избавиться от запаха, который обычно появляется при первом включении нагревательных элементов. Обеспечьте достаточную вентиляцию.
- После этого нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку примерно 3 секунды, чтобы выключить хлебопечку (это подтверждается подачей звукового сигнала); затем выньте вилку из стенной розетки и дайте прибору достаточно остыть.
- Снова очистите форму для выпечки, как указано в разделе *Чистка и общий уход.*

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку и извлеките форму для выпечки.
- Установите тестомесильные крючки в предусмотренные для них гнезда в форме для выпечки.
- Для достижения лучших результатов сначала заливайте жидкости, а затем твердые ингредиенты, такие как мука.
- В последнюю очередь положите дрожжи. Если используется таймер, проверьте, чтобы дрожжи и соль или жидкости не касались друг друга.
- Установите форму для выпечки обратно в прибор. Проверьте надежность фиксации формы. Прежде чем запустить программу, закройте крышку и вставьте вилку в стенную розетку.
- Выберите нужную программу выпечки при помощи кнопки 1...........11 .
- При каждом нажатии кнопки на дисплее индицируется следующая программа данной функции.
- Выберите нужную степень подрумянивания . (Только для программ **1, 2, 3, 4, 5, 6 и 11**)
- Выберите вес буханки . (Только для программ **1, 2, 3, 4, 5 и 6**)
- Нажмите кнопку для запуска замеса или выпечки.
- (Если вы хотите запустить программу с задержкой времени, желаемое общее время выполнения программы можно выставить при помощи кнопок или .)
- Во время стадии замеса или подъема теста при выполнении программ **1, 3, 4, 6 и 9** раздается звуковой сигнал, показывающий, что в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты, такие как фрукты и орехи. После подачи этого сигнала не открывайте крышку, а подождите, пока программа не закончится.
- Если Вам нужно прервать программу во время работы, нажмите кнопку в течение примерно 3 секунд. Включение кнопки подтверждается подачей звукового сигнала.
- После того, как хлеб и тесто будут готовы, раздается звуковой сигнал и дисплей индицирует **0:00**. Нажмите кнопку и держите ее в нажатом состоянии не менее 3 секунд, после чего откройте крышку.



- Осторожно выньте форму для выпечки, **пользуясь кухонной прихваткой**. Не ставьте горячую форму на теплочувствительную поверхность.
- Выньте хлеб из формы для выпечки. Чтобы освободить хлеб, ее можно слегка потрясти. Если тестомесилка застрянет в хлебе, ее нужно осторожно вытащить при помощи экстрактора из комплекта поставки. Чтобы остудить и нижнюю часть буханки, ее нужно положить на подходящую для этого проволочную подставку. Не пытайтесь нарезать хлеб, пока он не остыл.
- Если хлебопечка не была сразу же выключена после истечения времени выпечки, хлеб будет автоматически подогреваться в течение 60 минут.
- Прибор выключается автоматически.

ЧИСТКА И ОБЩИЙ УХОД

- ● **Внимание! Прежде чем приступить к чистке прибора, убедитесь, что он выключен, отключен от сети** и полностью остыл. Не погружайте хлебопечку в воду.
- Выньте форму для выпечки и извлеките тестомесильные крючки.
  Форму для выпечки и тестомесильные крючки можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства. **Не используйте для чистки никаких грубых материалов.** Если вам не удается отсоединить тестомесильный крючок от формы для выпечки с приложением нормального усилия, замочите его в теплой воде примерно на 30 минут. Не прилагайте излишних усилий для отсоединения тестомесильного крючка.
- ● Чтобы не повредить уплотнение приводного вала, не следует замачивать форму для выпечки в течение продолжительного времени. **Не мойте форму для выпечки в посудомоечной машине.**
- Внутреннюю поверхность крышки можно протереть мягкой, слегка увлажненной тканью.
  Внутреннюю поверхность прибора нужно протирать сухой мягкой тканью.
- ● Не применяйте чистящие средства, специально предназначенные для чистки печей, не используйте для чистки абразивные материалы или сильно действующие чистящие растворы, уксус или отбеливающие материалы.
- ● Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно убедитесь, что он остыл и полностью высох.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

1. *Хлеб имеет сильный запах.*
   Проверьте, правильное ли количество дрожжей вы положили. Слишком большое количество дрожжей вызывает неприятный запах и слишком большой подъем буханки. Всегда используйте свежие ингредиенты.

2. *Испеченный хлеб мокрый и клейкий.*
   Выньте хлеб из прибора сразу же после выпечки и положите его на проволочную подставку, чтобы он остыл.

3. *При нажатии кнопки ПУСК запуска выбранной программы не происходит.*
   Убедитесь, что прибор правильно включен в сеть.

Если прибор все еще остается горячим после выполнения предыдущего цикла, автоматический защитный выключатель предотвращает возобновление выполнения программы. В этом случае на ЖК-дисплее индицируются символы **E00** или **E01** и раздается продолжительный звуковой сигнал. Нажмите кнопку ⏻ на две 3 секунды и извлеките из прибора форму с ингредиентами. Дайте хлебопечке остыть в течение примерно 20 минут с открытой крышкой, после чего попытайтесь запустить программу снова.

4. *После нажатия кнопки ПУСК на дисплее появляется сообщение **E:EE** или **H:HH**.*
   Это сообщение свидетельствует о неисправности термодатчика. В таком случае прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

5. *Буханка поднялась слишком высоко.*
   Уменьшите количество используемых дрожжей, воды или муки.

6. *Буханка поднялась недостаточно.*
   Увеличьте количество дрожжей, воды или подслащивающих веществ. Убедитесь, что вы кладете ингредиенты в форму для выпечки в правильном порядке: сначала жидкие ингредиенты, затем твердые ингредиенты и, в последнюю очередь, дрожжи. Примечание. Хлеб из ржаной или обойной муки имеет тенденцию подниматься меньше, чем хлеб из пшеничной муки.

7. *После начала стадии выпечки тесто оседает внутрь.*
   Тесто слишком легкое. Немного уменьшите количество жидкости или количество дрожжей или используйте программу с сокращенной стадией подъема. Можно также попробовать увеличить количество соли.

8. *Тесто слишком мягкое или слишком клейкое.*
   Структура теста может стать однороднее, без комков, если во время замешивания добавить ложку муки.

9. *Тесто очень тяжело замешивается.*
   Добавьте ложку воды во время замеса.

РЕЦЕПТЫ

Хлеб/Французский Хлеб

Ингредиенты:

Программа	2			
Уставка				
Вода	80	120	180	мл
Молоко	90	140	220	мл
Сливочное масло	6	10	15	г
Соль	1	1 ½	2	ч. л.
Сахар	1 ½	2	3	ст. л.
пшеничной муки типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки)	260	400	600	г
Сухие дрожжи	¾	1	1 ½	ч. л.
Примерный выход	400г	650г	1000г	

Хлеб с изюмом

Ингредиенты:

Программа	1			
Уставка				
Вода	150	200	310	мл
Сливочное масло	1 ¼	1 ½	2 ½	ст. л.
Соль	½	¾	1	ч. л.
Мед	1 ½	2	3	ст. л.
пшеничной муки типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки)	270	420	650	г
Сухие дрожжи	¾	1 ½	2	ч. л.
Изюм	40	75	100	г
Примерный выход	550г	700г	1100г	

Луковый хлеб

Ингредиенты:

Программа	1			
Уставка				
Вода	260	350	500	мл
Соль	¾	1	1 ½	ч. л.
Сахар	¾	1	1	ч. л.
Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)	400	540	760	г
Жареный лук	56	75	100	г
Сухие дрожжи	½	¾	1	ч. л.
Примерный выход	600г	900г	1300г	

Хлеб из цельной муки

Ингредиенты:

Программа	3			
Уставка	(малый)	(средний)	(большой)	
Вода	310	415	620	мл
Растительное масло	1	1 ½	2	ст. л.
Лимонный сок	1	1 ½	2	ст. л.
Цельная ржаная мука	150	200	300	г
Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)	300	400	600	г
Сахар	3	4	6	ч. л.
Соль	1	3	4	ч. л.
Сухие дрожжи	2	3	4	ч. л.
Овсяная мука	4	6	8	ч. л.
Примерный выход	750г	1000г	1500г	

Пшенично-ржаной хлеб

Ингредиенты:

Программа	1			
Уставка	(малый)	(средний)	(большой)	
Вода	150	220	350	мл
Натуральный йогурт без добавок, жирностью 3.5 %	75	110	175	мл
Соль	1	1 ½	2 ½	ч. л.
Сахар	¼	¼	¾	ст. л.
Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)	160	230	350	г
Пшеничная мука типа 1150 (мука грубого помола)	160	230	350	г
Сухие дрожжи	¾	1 ¼	2	ч. л.
Примерный выход	500г	700г	1150г	

Тесто для пиццы

Ингредиенты:

Программа	8			
Уставка	(малый)	(средний)	(большой)	
Вода	230			мл
Оливковое масло	3			ст. л.
Соль	2			ч. л.
Сахар	1			ч. л.
Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)	400			г
Сухие дрожжи	2			ч. л.
Примерный выход	600г			

Полезные советы

Извлеките тесто из формы для выпечки сразу же после завершения программы. Дайте тесту подняться при комнатной температуре в течение примерно 30 минут.

Приготовление джема, мармелада

Базовый рецепт состоит из мелко нарезанных фруктов или фруктового пюре и желатинового сахара (например, в пропорции 2:1). Информацию о правильной пропорции фруктов и желатинового сахара можно найти на упаковке сахара.

- Вымойте фрукты и, если необходимо, очистите от кожуры.
- Отвесьте примерно 900 г фруктов, но всегда соблюдайте общие количественные пределы, чтобы не допустить вспенивания и расплескивания смеси. Фрукты должны быть нарезаны мелкими кусочками (не более 1 см) или превращены в пюре.
- Положите в форму для выпечки фрукты и 500 г желатинового сахара. При приготовлении мармелада из ягод добавьте 1 столовую ложку лимонного сока и тщательно перемешайте.
- Запустите программу ДЖЕМ, МАРМЕЛАД.
- Внимательно следите за процессом.

Удаляйте резиновым скребком сахар, оседающий на стенках формы.

- После завершения программы выньте вилку из стенной розетки и осторожно извлеките форму для выпечки, пользуясь кухонной прихваткой.
- Осторожно переложите джем или мармелад в приготовленные банки. После этого плотно закройте банки и дайте им остыть.
- После использования сразу же тщательно вымойте форму для выпечки.

Рецепты для двух малых форм для выпечки

Луковый хлеб

Ингредиенты:

Программа	1			
Уставка				
Вода	130 /130	175 / 175	-	мл
Соль	⅓ / ⅓	½ / ½	-	ч. л.
Сахар	⅓ / ⅓	½ / ½	-	ч. л.
Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)	200 / 200	270/270	-	г
Жареный лук	30 / 30	38 / 38	-	г
Сухие дрожжи	¼ / ¼	⅓ / ⅓	-	ч. л.
Примерный выход	300г/ 300г	430г/ 430г	-	

Хлеб с изюмом

Ингредиенты:

Программа	1			
Уставка				
Вода	75 / 75	150 / 150	-	мл
Сливочное масло	⅔ / ⅔	1 ¼ / 1 ¼	-	ст. л.
Соль	¼ / ¼	½ / ½	-	ч. л.
Мед	¾ / ¾	1 ½ / 1 ½	-	ст. л.
пшеничной муки типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки)	135 / 135	270 / 270	-	г
Сухие дрожжи	⅓ / ⅓	¾ / ¾	-	ч. л.
Изюм	20 / 20	38 / 38	-	г
Примерный выход	200г / 200г	550г/ 550г	-	

Сокращения:

Ч. л = чайная ложка (мерная ложка: 1 ч. л) = 5 мл

Ст. л = столовая ложка (мерная ложка: 1 ст. л) = 15 мл

г = грамм

мл = миллилитр

Имеющиеся в продаже готовые к выпечке смеси

В продаже имеются различные готовые к выпечке смеси.

- Положите 500 г готовой к выпечке смеси и нужное количество сухих дрожжей в форму для выпечки. В зависимости от объема смеси, для разовой выпечки может потребоваться только ее половина.
- Добавьте соответствующее количество жидкости.

Программы: ОБЫЧНЫЙ, БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ или ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ, в зависимости от типа используемой муки.

Дополнительная информация по рекомендуемым рецептам

Хлебопечка предназначена для использования рецептов с содержанием муки до 550 г. Для того, чтобы тесто не переливалось через край формы для выпечки и чтобы обеспечить качественный замес, не превышайте рекомендуемые нормы ингредиентов.

Все ингредиенты должны иметь нормальную комнатную температуру.

Сахар помогает дрожжам поднять тесто и способствует образованию более темной и более плотной корочки.

Соль придает тесту более твердую консистенцию и замедляет процесс его подъема.

При добавлении к рецепту дополнительных ингредиентов жидкой консистенции следите за тем, чтобы количество жидкости, указанное в рецепте, было снижено соответственно. Это требуется, например, при добавлении яиц, молодого сыра или йогурта.

Результаты выпечки зависят от нескольких факторов, таких как атмосферное давление, влажность, жесткость воды, температура в комнате или температура ингредиентов. Если предложенный рецепт вдруг придется вам не по вкусу, мы советуем вам его изменить в соответствии с рекомендациями, приведенными в разделе «*Возможные проблемы*».

Специальная информация для лиц, страдающих аллергией

С этой хлебопечкой вы также можете использовать мучные смеси, специально разработанные для людей с аллергией на зерно. Буханки при этом получатся сравнительно твердыми даже при использовании дрожжей и пекарного порошка в бóльших количествах.

Однако в этом случае должна использоваться только программа ОБЫЧНЫЙ или БЕЗБЕЛКОВЫЙ с уставкой темного подрумянивания. При использовании этой программы буханка получается с более плотной корочкой.

При использовании муки без клейковины предварительное программирование не рекомендуется. Всегда запускайте программу сразу же после засыпки ингредиентов.

Для выпечки хлеба без клейковины лучше всего использовать имеющиеся в продаже смеси, готовые для выпечки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель:	BM 3992
Рабочее напряжение:	230 В ~, 50 Гц
Общая потребляемая мощность:	860 Вт
Емкость формы:	Емкость большой формы для выпечки 3,8 л: вес буханки примерно 750 – 1600 г Емкость каждой из малых форм для выпечки 1,35 л: вес каждой буханки примерно 500 г
Габариты:	395 мм (В) x 275 мм (Г) x 315 мм (Ш)
Масса аппарата:	4,9 кг
Таймер	С программированием на срок до 13:00
Программные функции:	11
Принадлежности:	Мерный стакан, мерная ложка, экстрактор тестомесильного крючка
Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.	



Утилизация
Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на пункты для сбора специального мусора.

ГАРАНТИЯ
Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2010

SEVERIN

I/M No.: 8348.0000